叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 适合美国厨房的实用意大利食(practical Italian Recipes For American) 000001

2. 适合美国厨房的实用意大利食(practical Italian Recipes For American) 000002

3. 适合美国厨房的实用意大利食(practical Italian Recipes For American) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

适合美国厨房的实用意大利食(Practical Italian recipes for American)

['præktɪk(ə)l] [ɪ'tæliən]
PRACTICAL **ITALIAN**
实际的 意大利语

实用意大利语

['resəpɪz]
RECIPES
食谱

食谱

[fɔ:r; fər] [ə'merɪkən] ['kitʃinz]
FOR **AMERICAN** **KITCHENS**
为了 美国人 厨房

适用于美式厨房

[soʊld] [tu:; tə] [eɪd] [ðə; ði] ['fæməliz]
SOLD **TO** **AID** **THE** **FAMILIES**
卖 到 援助 这 家庭

出售所得用于帮助这些家庭

[ʌv; əv] [ɪ'tæliən] ['soʊldʒərz]
OF **ITALIAN** **SOLDIERS**
的 意大利语 士兵

意大利士兵

['kɔpi,raitid] , -
COPYRIGHTED **,** **1917**
版权所有 , -

版权所有，1917年

['kɑ:ntents]
Contents
内容

内容

['fɔ:rwɜ:rd]
FOREWORD
前言

前言

[sə'dʒestʃənz]
SUGGESTIONS
建议

建议

[su:ps]
Soups
汤

汤

[braʊn] [stɑ:k]
BROWN **STOCK**
棕色的 库存

棕色股票

['su:.goʊ][ˌdi: 'aɪ] ['kɑ:rn]
Sugo **di** **Carne**
sugo 迪 肉

肉酱

['vedʒtəb(ə)l] ['tʃaʊdər]
VEGETABLE **CHOWDER**
蔬菜 浓汤

蔬菜浓汤

[ˌmɪnə'stroʊni]['ɑ:lə] [ˌmɪlə'niz]
Minestrone **alla** **Milanese**
蔬菜汤 阿拉 米兰人

米兰式蔬菜汤

[frentʃ] ['ʌnjən] [su:p]
FRENCH **ONION** **SOUP**
法语 洋葱 汤

法式洋葱汤

[mɪ'nɛstrə] [ˌdi: 'aɪ] [sɪ'pɑ:lə] ['ɑ:lə][frɑ:n'tʃeɪzi]
Minestra **di** **Cipolla** **alla** **Francese**
矿泉水 迪 西波拉 阿拉 弗朗西斯

法国西波拉修道院

['pærədaɪs] [su:p]
PARADISE **SOUP**
天堂 汤

天堂汤

[mɪ'nɛstrə] [del][pɜ-ə'di:soʊ]
Minestra **del** **Paradiso**
矿泉水 del 天堂

天堂矿泉

[pi:] [su:p]
PEA **SOUP**
豌豆 汤

豌豆汤

['zʊpə] [ˌdi: 'aɪ] [pi'sɛli]
Zuppa **di** **Piselli**
汤 迪 皮塞利

皮塞利汤

[bi:n] [su:p]
BEAN **SOUP**
豆 汤

豆汤

['zʊpə] [ˌdi: 'aɪ] -
Zuppa **di** **Fagiuoli**
汤 迪 -

豆汤

['kwi:nz] [su:p]
QUEEN'S **SOUP**
女王的 汤

女王汤

['zʊpə] [rɪ'dʒinər]
Zuppa **Regina**
汤 里贾纳

祖帕·雷吉纳

['vedʒtəb(ə)l]	[su:p]
VEGETABLE	**SOUP**
蔬菜	汤

蔬菜汤

['zʊpə]	[soʊ'teɪ]
Zuppa	**Sauté**
汤	炒

炒汤

[su:p]	[wɪð; wɪθ]	['lɪt(ə)l]	[hæts]
SOUP	**WITH**	**LITTLE**	**HATS**
汤	和	小的	帽子

带小帽子的汤

[ˌkæpə'leti]	[ɔ:l]	-	[ˌju: es 'oʊ][ˌdi: 'aɪ]	[rɒ'mɑ:njə]
Cappelletti	**all**	**'**	**uso**	**di**	**Romagna**
卡佩莱蒂	全部	-	乌索	迪	罗马涅

罗马涅的卡佩莱蒂

['vedʒtəb(ə)lz]
Vegetables
蔬菜

蔬菜

[ˌmɪlə'niz]	[raɪs]
MILANESE	**RICE**
米兰人	米

米兰米饭

[rɪ'sɔ:toʊˌrɪ'zɔ:toʊ]	['ɑ:lə]	[ˌmɪlə'niz]
Risotto	**alla**	**Milanese**
意大利烩饭	阿拉	米兰人

米兰烩饭

[aɪ]
I
我

我

[raɪs]	[wɪð; wɪθ]	['tʃɪkɪn]	['dʒɪbləts]
RICE	**WITH**	**CHICKEN**	**GIBLETS**
米	和	鸡	鸡杂

鸡杂饭

[rɪ'sɔ:toʊˌrɪ'zɔ:toʊ]	['ɑ:lə]	[ˌmɪlə'niz]	[i:]
Risotto	**alla**	**Milanese**	**II**
意大利烩饭	阿拉	米兰人	二

米兰烩饭 II

[raɪs]	[ænd; ənd]	['pi:z]
RICE	**AND**	**PEAS**
米	和	豌豆

米饭和豌豆

[rɪ'sɔ:toʊˌrɪ'zɔ:toʊ]	[ˌsi:ˌoʊ'aɪ]	[pi'sɛli]
Risotto	**coi**	**Piselli**
意大利烩饭	coi	皮塞利

意大利烩饭

[strɪŋ]	[bi:nz]	[wɪð; wɪθ]	[eg]	[sɔ:s]
STRING	**BEANS**	**WITH**	**EGG**	**SAUCE**
细绳	豆子	和	蛋	酱

蛋黄酱四季豆

- [ɪn]['sɑːlsə] -
Fagiuolini **in** **Salsa** **d'Uovo**
- 在 萨尔萨 -

Fagiuolini in Salsa d'Uovo

[fraɪd] ['seləri]
FRIED **CELERY**
油煎 芹菜

炸芹菜

[seɪ'dɑːnoʊ]['frɪtoʊ]
Sedano **Fritto**
塞达诺 炸物

塞达诺炸物

[bɔɪld] ['seləri]
BOILED **CELERY**
煮沸 芹菜

水煮芹菜

[seɪ'dɑːnoʊ][pər][kɔn'tɔːrnoʊ]
Sedano **per** **Contorno**
塞达诺 每 轮廓

Sedano per Contorno

[bɔɪld] ['kɑːliflaʊər]
BOILED **CAULIFLOWER**
煮沸 菜花

水煮花椰菜

[kəvoʊlfiːɔri] [ɪn] [uːmiːdoʊ]
Cavolfiore **in** **Umido**
卡沃尔菲奥雷 在 乌米多

乌米多的卡沃尔菲奥雷

['vedʒtəb(ə)lz] ['ɑːlə] ['nɑpəli'tɑnə]
VEGETABLES **ALLA** **NAPOLITANA**
蔬菜 阿拉 那不勒斯

那不勒斯风味蔬菜

- ['ɑːlə] ['nɑpəli'tɑnə]
Giambotto **alla** **Napolitana**
- 阿拉 那不勒斯

那不勒斯风味的詹博托

['egplænt] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] [sɔːs]
EGGPLANT **WITH** **TOMATO** **SAUCE**
茄子 和 番茄 酱

番茄酱茄子

[mɛlɑːnzænə][ɪn][uːmiːdoʊ]
Melanzana **in** **Umido**
茄子 在 乌米多

乌米多的茄子

[beɪkt] ['egplænt] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz]
BAKED **EGGPLANT** **WITH** **CHEESE**
烘焙 茄子 和 奶酪

烤茄子配奶酪

[tɔrtiːnoʊ][ˌdiː 'aɪ][mɛlɑːnzænə]['ɑːlə][ˌpɑːmi'dʒɑːnə,-'ʒɑː-]
Tortino **di** **Melanzana** **alla** **Parmigiana**
托尔蒂诺 迪 茄子 阿拉 帕尔马干酪

帕尔马干酪梅兰扎纳托尔蒂诺

[pə'tetoz] " [stuːfɑːtoʊ]
POTATOES **"** **STUFATO**
土豆 " 斯图法托

土豆"STUFATO"

" [stuːfɑːtoʊ][ˌdiː 'aɪ][pə'tɑːteɪ]
" **Stufato** **di** **Patate**
" 斯图法托 迪 马铃薯

"Stufato di Patate

[moʊld] [ʌv; əv] ['piːz] [ɔːr] [biːnz]
MOULD **OF** **PEAS** **OR** **BEANS**
模具 的 豌豆 或者 豆子

豌豆或豆类发霉

[sfɔrmɑːtoʊ][ˌdiː 'aɪ] - [oʊ] [pi'sɛli]
Sformato **di** **Fagiuolini** **o** **Piselli**
格式 迪 - o 皮塞利

法吉乌里尼·皮塞利的格式

[moʊld] [ʌv; əv] ['spɪnɪtʃ]
MOULD **OF** **SPINACH**
模具 的 菠菜

菠菜模具

['stæmpə][ˌdiː 'aɪ][spiːnɑːtʃi]
Stampa **di** **Spinaci**
邮票 迪 菠菜

菠菜印记

[egz]
Eggs
鸡蛋

鸡蛋

[egz] [ɔːl] - [ɔː'rɔːrə]
EGGS **ALL** **'** **AURORA**
鸡蛋 全部 - 极光

鸡蛋全部极光

[tə'meɪtoʊz] [wɪð; wɪθ] [egz]
TOMATOES **WITH** **EGGS**
西红柿 和 鸡蛋

番茄炒蛋

[kɔːrn] [miːl] ['dɪʃɪz]
Corn **Meal** **Dishes**
玉米 一顿饭 菜肴

玉米面食

[kɔːrn] [miːl] [loʊf]
CORN **MEAL** **LOAF**
玉米 一顿饭 面包

玉米面面包

[pæs'tiːtʃoʊ; pɑːs'tiːtʃoʊ][ˌdiː 'aɪ][poʊ'lentə]
Pasticcio **di** **Polenta**
帕斯蒂乔 迪 玉米粥

玉米粉糕点

[poʊ'lentə] [paɪ]
POLENTA **PIE**
玉米粥 馅饼

玉米粥派

[poʊ'lentə] -

Polenta	Pasticciata
玉米粥	-

波伦塔馅饼

[spə'geti] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['pɑːstəz]

Spaghetti	and	Other	Pastas
意大利细面条	和	其他	意大利面

意大利面和其他意面

['njɑːki] [ʌv; əv] [fə'riːnə] [ɔːr] ['kɔːrnmiːl]

GNOCCHI	OF	FARINA	OR	CORNMEAL
汤团	的	法里纳	或者	玉米粉

玉米粉或法里纳粉制成的土豆丸子

['njɑːki] ['ɑːlə] [rə'mɑːnə]

Gnocchi	alla	Romana
汤团	阿拉	罗曼娜

罗马式土豆丸子

[spə'geti] [wɪð; wɪθ] ['æntʃoʊviz]

SPAGHETTI	WITH	ANCHOVIES
意大利细面条	和	凤尾鱼

凤尾鱼意大利面

[spə'geti] ['ɑːlə] ['nɑpəli'tɑnə]

SPAGHETTI	ALLA	NAPOLITANA
意大利细面条	阿拉	那不勒斯

那不勒斯式意大利面

['nuːd(ə)lz] [ɔːr] [hoʊm] [meɪd] [peɪst]

NOODLES	OR	HOME	MADE	PASTE
面条	或者	家	制成	粘贴

面条或自制酱料

[ˌtæljə'teli] [oʊ]['pɑːstə]['fæt.ə] [ɪn][kæsə]

Tagliatelli	o	Pasta	Fatta	in	Casa
意大利宽面	o	面食	法塔	在	卡萨

Casa 意大利面或意大利面

[ˌrævi'oʊli]

RAVIOLI
馄饨

馄饨

[ˌrævi'oʊli] [wɪð; wɪθ] [miːt]

RAVIOLI	WITH	MEAT
馄饨	和	肉

肉馅馄饨

[ˌrævi'oʊli]['ɑːlə][ˌdʒenə'viːz]

Ravioli	alla	Genovese
馄饨	阿拉	热那亚

热那亚风味馄饨

['nuːd(ə)lz] [wɪð; wɪθ][hæm]

NOODLES	WITH	HAM
面条	和	火腿

火腿面

[ˌtæljə'tɑːli] [kɑːl] -

Tagliatelle	col	Presciutto
意大利宽面	科尔	-

意大利宽面条配普雷西乌托

['sɔːsɪz]
Sauces
酱汁

酱汁

[ˌbəjlə'niːz] [sɔːs] [fɔːr; fər] [ˌmækə'roʊni]
BOLOGNESE SAUCE FOR MACARONI
博洛尼亚肉酱 酱 为了 通心粉

通心粉肉酱

[ˌmækə'roʊni] ['ɑːlə] [ˌbəjlə'niːz]
Maccheroni alla Bolognese
通心粉 阿拉 博洛尼亚

博洛尼亚肉酱通心粉

[tə'meɪtoʊ] [sɔːs]
TOMATO SAUCE
番茄 酱

番茄酱

['sɑːlsə][ˌdiː 'aɪ] -
Salsa di Pomidoro
萨尔萨 迪 -

番茄酱

[waɪt] [sɔːs] [fɔːr; fər] [bɔɪld] [ə'spærəgəs] [ɔːr] ['kɑːliflaʊər]
WHITE SAUCE FOR BOILED ASPARAGUS OR CAULIFLOWER
白色的 酱 为了 煮沸 芦笋 或者 菜花

白汁佐以水煮芦笋或花椰菜

['sɑːlsə][biˈæŋkə, 'bjɑːŋkə]
Salsa Bianca
萨尔萨 比安卡

白色莎莎酱

['piːkənt] [sɔːs]
PIQUANT SAUCE
辛辣的 酱

辛辣酱

['sɑːlsə] [pɪ'kɑːnti]
Salsa Piccante
萨尔萨 辣味

辣味莎莎酱

[fɪʃ]
Fish
鱼

鱼

['sæmən] ['ɑːlə] [ˌfiɔːrən'tiːnə]
SALMON ALLA FIORENTINA
三文鱼 阿拉 佛罗伦萨

佛罗伦萨风味三文鱼

['kɑːdfɪʃ] '' [stuːfɑːtoʊ]
CODFISH '' STUFATO
鳕鱼 '' 斯图法托

鳕鱼"STUFATO

'' [stuːfɑːtoʊ][ˌdiː 'aɪ] ['bækələ]
'' Stufato di Baccala
'' 斯图法托 迪 高中毕业会考

"Stufato di Baccala

['kɑ:dfɪʃ] [krəu'kets]
CODFISH **CROQUETTES**
鳕鱼 炸丸子

鳕鱼丸子

- [ˌdi: 'aɪ] ['bækələ]
Cotolette **di** **Baccala**
- 迪 高中毕业会考

鳕鱼排

[mi:ts]
Meats
肉类

肉类

[fraɪd] [tʃɪpt] [vi:l]
FRIED **CHIPPED** **VEAL**
油煎 缺口 小牛肉

炸碎小牛肉

- [pi'kɑ:tə]
Frittura **Piccata**
- 皮卡塔

炸肉片

['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt] [mi:t]
SCALLOPED **MEAT**
扇贝状的 肉

扇贝肉

[pi:ætoʊ][ˌdi: 'aɪ] ['kɑ:rn] [ɑ:vɑ:nzɑ:tə]
Piatto **di** **Carne** **Avanzata**
皮亚托 迪 肉 avanzata

肉饼

[mi:t] [su:'fleɪ]
MEAT **SOUFFLÉ**
肉 舒芙蕾

肉馅舒芙蕾

[flæm][ˌdi: 'aɪ] ['kɑ:rn] [ɑ:vɑ:nzɑ:tə]
Flam **di** **Carne** **Avanzata**
弗拉姆 迪 肉 avanzata

弗拉姆·迪·卡内·阿万扎塔

[mi:t] ['ɑ:mlət]
MEAT **OMELETTE**
肉 煎蛋卷

肉馅煎蛋卷

[pɑ:lpɛtoʊn]
Polpettone
波尔佩托内

波尔佩托内

[stu:] [ʌv; əv] [bi:f] [ɔ:r] [vi:l] [wɪð; wɪθ] [ˌmækə'roʊni]
STEW **OF** **BEEF** **OR** **VEAL** **WITH** **MACARONI**
炖 的 牛肉 或者 小牛肉 和 通心粉

牛肉或小牛肉炖通心粉

[stu:fɑ:toʊ][ˌdi: 'aɪ][vɪ'tɛloʊ][kɑ:n] [ˌmækə'roʊni]
Stufato **di** **Vitello** **con** **Maccheroni**
斯图法托 迪 小牛肉 康 通心粉

斯图法托·迪·维泰洛与通心粉

['pɪdʒɪns] [ɪn] ['kɔ:rnmi:l]
PIGEONS **IN** **CORNMEAL**
鸽子 在 玉米粉

玉米粉鸽子

- [kɑ:n][poʊ'lentə]
Piccioni **con** **Polenta**
- 康 玉米粥

Piccioni con Polenta

['smʌðəd] ['tʃɪkɪn]
SMOTHERED **CHICKEN**
窒息 鸡

焖鸡

[stu:fɑ:toʊ][ˌdi: 'aɪ]['pɑ:loʊ]
Stufato **di** **Pollo**
斯图法托 迪 鸡肉

鸡肉烤肉

['tʃɪkɪn] ['ɑ:lə] [kəkʃɪeɪ'tɔ:rə]
CHICKEN **ALLA** **CACCIATORA**
鸡 阿拉 猎人

猎人式鸡肉

['pɑ:loʊ]['ɑ:lə][kəkʃɪeɪ'tɔ:rə]
Pollo **alla** **Cacciatora**
鸡肉 阿拉 猎人

猎人鸡

[bɔɪld] [faʊl] [wɪð; wɪθ] [raɪs]
BOILED **FOWL** **WITH** **RICE**
煮沸 鸡 和 米

水煮鸡配米饭

['lɛsoʊ] [ˌdi: 'aɪ]['pɑ:loʊ][kɑ:l]['ri:soʊ]
Lesso **di** **Pollo** **col** **Riso**
莱索 迪 鸡肉 科尔 里索

Lesso di Pollo col Riso

['stʌfɪŋ] [fɔ:r; fər] [roʊst] ['tʃɪkɪn] [ɔ:r] ['tɜ:rki]
STUFFING **FOR** **ROAST** **CHICKEN** **OR** **TURKEY**
馅 为了 烤 鸡 或者 火鸡

烤鸡或烤火鸡的馅料

[rɪ'pɪeɪnəʊ]
Ripieno
里皮诺

里皮耶诺

[swi:ts]
Sweets
糖果

甜点

['tʃɔ:klət] ['pʊdɪŋ]
CHOCOLATE **PUDDING**
巧克力 布丁

巧克力布丁

[bu:di:noʊ][ˌdi: 'aɪ] [ˌtʃɒkə'lɑ:tə]
Budino **di** **Cioccolata**
布迪诺 迪 巧克力

巧克力布丁

[ˌzɑːbəˈjoʊniː]
ZABAIONE
扎巴因

扎巴伊奥内

[mɒn] [blæŋk]
MONT **BLANC**
蒙特 布兰克

勃朗峰

['mɑːnti][biː'ɑːŋkoʊ] , ['doʊltʃeɪ][ˌdiː 'aɪ] -
Monte **Bianco** **,** **Dolce** **di** **Castagne**
蒙特 比安科 , 杜尔切 迪 -

白山，多尔塞迪卡斯塔尼

[nʌt] [keɪk]
NUT **CAKE**
坚果 蛋糕

坚果蛋糕

['pɑːstə] [ˌmɑːrgə'riːtə]
PASTA **MARGUERITA**
面食 玛格丽塔

玛格丽特意面

-
BIGNÉ
-

比涅

['fɔːrwɜːrd]
FOREWORD
前言

前言

[en] [ðɪs] [wɜːrld][wɔːr][wiː; wi][ɑːr; ər] ['lɜːrnɪŋ] ['meni] ['lesnz; 'lesənz][frʌm; frəm]['aʊər; ɑːr]['ælaɪz] [bɪ'saɪd]
N **this** **world** **war** **we** **are** **learning** **many** **lessons** **from** **our** **Allies** **beside**
N 这 世界 战争 我们 是 学习 许多 课程 从 我们的 盟国 旁
[ðoʊz] [ʌv; əv][ðə; ði]['bæt(ə)l] [fiːld] .
those **of** **the** **battle** **field** **.**
那些 的 这 战斗 场地 .

在这场世界大战中，除了战场上的经验教训之外，我们还从盟友那里学到了许多经验教训。

[ðə; ði] ['hauswaivz] [ʌv; əv][ðə; ði][oʊld][wɜːrld][hæv; həv] [mʌtʃ] [tuː; tə] [tiːtʃ] [ˌjuː 'es][ɪn] [θrɪft] , [ɪ'speʃəli]
The **housewives** **of** **the** **old** **world** **have** **much** **to** **teach** **us** **in** **thrift** **,** **especially**
这 家庭主妇 的 这 老的 世界 有 很多 到 教 我们 在 节约 , 尤其
[ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] .
in **the** **kitchen** **.**
在 这 厨房 .

旧世界的家庭主妇们在节俭方面有很多东西可以教给我们，尤其是在厨房里。

[ɪ'tæliən] ['kʊkɪŋ] — [nɑːt] [ðæt] [ʌv; əv][ðə; ði][lɑːrdʒ][hoʊ'tel][ɔːr] ['restrɑːnt] ,
Italian **cooking** **—** **not** **that** **of** **the** **large** **hotel** **or** **restaurant** **,**
意大利语 烹饪 — 不是 那 的 这 大的 酒店 或者 餐厅 ,

意大利菜——不是那种大型酒店或餐厅里的意大利菜。

[bʌt; bət][ðə; ði][kuˈtʃiːnə][kɑːsɑːliːŋgə][ʌv; əv][ðə; ði]['lɪt(ə)l]['roʊdsaɪd] ['hɑːstəlri] [ænd; ənd][ʌv; əv][ðə; ði][hoʊm]
but **the** **cucina** **casalinga** **of** **the** **little** **roadside** **hostelry** **and** **of** **the** **home**
但 这 厨房 卡萨林加 的 这 小的 路边 旅店 和 的 这 家
[wer] [ðə; ði] ['mʌðər] ,
where **the** **mother** **,**
在哪里 这 母亲 ,

但是，路边小旅馆和母亲的家里的 cucina casalinga，

[ɔːr][sʌm; səm][deft]['hændmeɪd] [treɪnd] [ɪn][ðə; ði][ɑːrt][frʌm; frəm]['ɪnfənsi] ,

or	some	deft	handmaid	trained	in	the	art	from	infancy	,
或者	一些	麻利	使女	受过训练	在	这	艺术	从	婴儿期	,

或者某个从小就接受过这门技艺训练的熟练女仆，

[ɪz] ['priːstəs] [æt; ət][ðə; ði]['taɪni]['tʃɑːrkoʊl] [stoʊv] — [ɪz][æt; ət][wʌns][soʊ]['fruːg(ə)l][ænd; ənd][soʊ] [dɪ'lɪʃəs]

is	priestess	at	the	tiny	charcoal	stove	—	is	at	once	so	frugal	and	so	delicious
是	女祭司	在	这	微小的	木炭	火炉	—	是	在	一次	所以	节俭	和	所以	可口的

[ðæt] [wiː; wi][duː] [wel] [tuː; tə] ['stʌdi] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][kloʊz] [ə'tenʃ(ə)n] .

that	we	do	well	to	study	it	with	close	attention	.
那	我们	做	出色地	到	学习	它	和	关闭	注意力	.

女祭司在小小的木炭炉旁——既节俭又美味，我们最好仔细研究它。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv]['evər][sæt][æt; ət][ə; eɪ] ['snoʊi] ['teɪbl] [ɪn][ðə; ði] ['gɑːrdn] [ʌv; əv][sʌm; səm] ['weɪsaɪd] [ɪn]

If	you	have	ever	sat	at	a	snowy	table	in	the	garden	of	some	wayside	inn
如果	你	有	曾经	卫星	在	一个	下雪的	桌子	在	这	花园	的	一些	路边	客栈

[ɪn][ðə; ði] - ,

in	the	Appennines	,
在	这	-	,

如果你曾经坐在亚平宁山脉某个路边小旅馆花园里积雪覆盖的桌旁，

[ə; eɪ]['seɪvəri] [dɪʃ] [ʌv; əv][rɪ'sɔːtoʊˌrɪ'zɔːtoʊ] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ][ænd; ənd][ðə; ði]['mjuːzɪk][ʌv; əv][ðə; ði]['maʊnt(ə)n]

a	savory	dish	of	risotto	before	you	and	the	music	of	the	mountain
一个	美味的	盘子	的	意大利烩饭	前	你	和	这	音乐	的	这	山

['tɔːrənt] [fɑːr] [bɪ'loʊ] [ɪn][jʊr; jər] [ɪrz] ;

torrent	far	below	in	your	ears	;
激流	远的	以下	在	你的	耳朵	;

面前摆着一盘美味的意大利烩饭，耳边传来远处山涧奔腾的溪流声；

[ɔːr] [sipt] [ə; eɪ][ˌzɑːbə'joʊniː][ɪn][ðə; ði]['pɔːrtɪkoʊ][ʌv; əv][ə; eɪ][kæ'feɪ][ɑːn][ðə; ði][sʌn] - [beɪkt] [pi'ɑːzə] [ʌv; əv]

or	sipped	a	zabaione	in	the	portico	of	a	cafe	on	the	sun	-	baked	piazza	of
或者	啜饮	一个	扎巴因	在	这	门廊	的	一个	咖啡店	在	这	太阳	-	烘焙	广场	的

[sʌm; səm] [braʊn] [oʊld] [taʊn] ['klɪŋɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] ['hɪlsaɪd] [ʌv; əv]['ʌmbriə] ;

some	brown	old	town	clinging	to	a	hillside	of	Umbria	;
一些	棕色的	老的	镇	依恋	到	一个	山坡	的	翁布里亚	;

或者在翁布里亚山坡上某个棕色老城阳光炙烤的广场上的咖啡馆门廊里啜饮一杯萨芭雍；

[ɔːr] ['iːtn] ['frɪtoʊ]['mɪstoʊ][ɑːn][ə; eɪ][pen'sjəune] ['terəs] [ˌoʊvər'hæŋɪŋ] [ðə; ði] ['sæfaɪər] [gʌlf] [ʌv; əv]

or	eaten	fritto	misto	on	a	pensione	terrace	overhanging	the	sapphire	Gulf	of
或者	吃	炸物	误	在	一个	养老金	阳台	悬垂	这	蓝宝石	海湾	的

['neɪpəlz] ,

Naples	,
那不勒斯	,

或者在俯瞰那不勒斯蓝宝石般海湾的旅馆露台上享用炸什锦菜，

[wʌn][ʌv; əv] [ðoʊz] [ɪ'nɪmɪtəb(ə)l] [hɔːnts] [ʌv; əv] ['kʌmfərt] [kept] [baɪ][ə; eɪ] ['hænsəm] [ɪ'tæliən] [deɪm] [huː]

one	of	those	inimitable	haunts	of	comfort	kept	by	a	handsome	Italian	dame	who
一	的	那些	无比	闹鬼的地方	的	舒适	保留	经过	一个	英俊的	意大利语	贵妇人	WHO

[sɜːrvd] [hɜːr; hər] [ə'prentɪʃɪp] [ɪn]['æŋgloʊ] - ['sæksn] [weɪz] [æz; əz][æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] ['leɪdiːz][meɪd] ;

served	her	apprenticeship	in	Anglo	-	Saxon	ways	as	an	English	lady's	maid	;
服务	她	学徒制	在	盎格鲁	-	撒克逊	方式	作为	一个	英语	女士的	女佣	;

这是一处独一无二的舒适场所，由一位美丽的意大利女士经营，她曾在英国当过女仆，接受过盎格鲁-撒克逊式的礼仪训练；

[ɪf] ['eni] [ʌv; əv] [ðiːz] [iks'piəriənsiz] [hæv; həv] [bɪn] [jɔːrz] [juː; jʊ][duː][nɑːt] [niːd] [tuː; tə][biː; bi] [kən'vɪnst]

if	any	of	these	experiences	have	been	yours	you	do	not	need	to	be	convinced
如果	任何	的	这些	经历	有	到过	你的	你	做	不是	需要	到	是	确信

[ʌv; əv][ðə; ði][ɪ'nɪmɪtəb(ə)l] [tʃɑːrmz] [ʌv; əv][ðə; ði][ɪ'tæliən] [kwɪ'ziːn] .

of	the	inimitable	charms	of	the	Italian	cuisine	.
的	这	无比	魅力	的	这	意大利语	美食	.

如果你有过上述任何一种经历，你无需别人劝说就能感受到意大利美食的独特魅力。

[ðə; ði][ɪ'tæliən] ['haʊswaɪf] ['juːzɪz] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] ,

The	Italian	housewife	uses	quantities	of	vegetables	,
这	意大利语	家庭主妇	用途	数量	的	蔬菜	,

这位意大利家庭主妇会使用大量的蔬菜。

['meni] [suːps] [ænd; ənd] [meɪd] ['dɪʃɪz] [kən'teɪnɪŋ] ['oʊnli][ə; eɪ] [smɔːl] [prə'pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv] [miːt] [ænd; ənd]

many	soups	and	made	dishes	containing	only	a	small	proportion	of	meat	and
许多	汤	和	制成	菜肴	包含	仅有的	一个	小的	部分	的	肉	和

[ðæt] [ðə; ði] [ˌɪnɪk'spensɪv] [kʌts] .

that	the	inexpensive	cuts	.
那	这	价格低廉	削减	.

许多汤和菜肴只含有少量肉类，而且都是价格低廉的肉块。

['vedʒtəb(ə)l]['sæləʊdz][ɑːr; ər][ə; eɪ]['steɪp(ə)l] , [waɪl] [freʃ] [ɔːr][draɪd] [fruːts] , ['kɔːfi] ,

Vegetable	salads	are	a	staple	,	while	fresh	or	dried	fruits	,	coffee	,
蔬菜	沙拉	是	一个	主食	,	尽管	新鲜的	或者	干燥	水果	,	咖啡	,

蔬菜沙拉是主食，而新鲜或干果、咖啡、

[tʃiːz] [ænd; ənd] [nʌts] [ɑːr; ər][ðə; ði]['regjələr] [dɪ'zɜːrt] .

cheese	and	nuts	are	the	regular	dessert	.
奶酪	和	坚果	是	这	常规的	甜点	.

奶酪和坚果是常见的甜点。

[ðə; ði] [ɪ'læbərət] [kriː'eɪʃənz] [fɔːr; fər] [wɪtʃ] [ðə; ði][ɪ'tæliən] [kən'fekʃənər] [ɪz]['dʒʌstli] ['feɪməs] [ɑːr; ər]

The	elaborate	creations	for	which	the	Italian	confectioner	is	justly	famous	are
这	精心制作的	作品	为了	哪个	这	意大利语	糖果商	是	公正地	著名的	是

[rɪ'zɜːrvd] [fɔːr; fər] ['festl] [ə'keiʒənz] .

reserved	for	festal	occasions	.
预订的	为了	节日	场合	.

这位意大利糕点师以其精美绝伦的甜点而闻名，这些甜点通常只在节日庆典时才会出现。

[æt; ət][fɜːrst] ['riːdɪŋ] ['meni] [ʌv; əv][ðə; ði]['resəpɪz] [meɪ] [saʊnd] [ɪ'læbərət] ,

At	first	reading	many	of	the	recipes	may	sound	elaborate	,
在	第一的	阅读	许多	的	这	食谱	可能	声音	精心制作的	,

乍一看，许多食谱似乎都很复杂。

[bʌt; bət][ɪn]['juːzɪŋ][ðem; ðəm][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wel] [tuː; tə] [ber] [ɪn][maɪnd][ðə; ði]['dʒen(ə)rəl][plæn][ʌv; əv][ðə; ði]

but	in	using	them	it	is	well	to	bear	in	mind	the	general	plan	of	the
但	在	使用	他们	它	是	出色地	到	熊	在	头脑	这	一般的	计划	的	这

[ɪ'tæliən]['menjuː] .

Italian	menu	.
意大利语	菜单	.

但在使用这些菜肴时，最好牢记意大利菜单的总体结构。

[iːtʃ] [dɪʃ] [ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [sɜːrvd] [æz; əz][ə; eɪ] [kɔːrs] [ɪn][ɪt'self] .

Each	dish	is	usually	served	as	a	course	in	itself	.
每个	盘子	是	通常	服务	作为	一个	课程	在	本身	.

每道菜通常单独作为一道菜上桌。

[ə; eɪ] [gʊd] [suːp] , [ə; eɪ]['seɪvəri] [dɪʃ] [ʌv; əv] [spə'geti] , [raɪs][ɔːr]['vedʒtəb(ə)lz][kəm'baɪnd][wɪð; wɪθ] [miːt]

A	good	soup	,	a	savory	dish	of	spaghetti	,	rice	or	vegetables	combined	with	meat
一个	好的	汤	,	一个	美味的	盘子	的	意大利细面条	,	米	或者	蔬菜	合并	和	肉

,

,

,

一碗好汤，或者一道美味的意大利面、米饭或蔬菜配肉的菜肴，

[ə; eɪ][krɪsp]['sæləd] [drest] [wɪð; wɪθ][ɔɪl][ænd; ənd] ['vɪnɪgər] , ['fɑːloʊd] [baɪ][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv][fruːt] ,

a	crisp	salad	dressed	with	oil	and	vinegar	,	followed	by	a	piece	of	fruit	,
一个	脆	沙拉	穿着	和	油	和	醋	,	随后	经过	一个	片	的	水果	,

一份清爽的沙拉，淋上油醋汁，再配上一块水果。

[ə; eɪ][bɪt][ʌv; əv] [tʃiːz] [ænd; ənd] [blæk] ['kɔːfi] [meɪk] [ə; eɪ] [ˌkerˑək.tə'rɪs.tɪk] [ɪ'tæliən] [miːl] [ænd; ənd][wʌn]

a	bit	of	cheese	and	black	coffee	make	a	characteristic	Italian	meal	and	one
一个	少量	的	奶酪	和	黑色的	咖啡	制作	一个	特征	意大利语	一顿饭	和	一

[wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [æn; ən] ['epɪkjʊr] [kʊd; kəd][faɪnd][noʊ] [fɔːlt] .

with	which	an	epicure	could	find	no	fault	.
和	哪个	一个	美食家	可以	寻找	不	过错	.

一点奶酪和一杯黑咖啡就是一顿典型的意大利餐，美食家也挑不出任何毛病。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [miːl] , [mɔːr'oʊvər] ,

It	is	a	meal	,	moreover	,
它	是	一个	一顿饭	,	而且	,

而且，它还是一顿饭。

[ɪn] ['kiːpɪŋ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [sə'dʒestʃənz] [ʌv; əv]['aʊər; ɑːr] [fuːd] [əd'mɪnɪstreɪtər] [ðæt] [wiː; wi][juːz][ə; eɪ]

in	keeping	with	the	suggestions	of	our	Food	Administrator	that	we	use	a
在	保持	和	这	建议	的	我们的	食物	行政人员	那	我们	使用	一个

['mɪnɪməm] [ʌv; əv] [miːts] [ænd; ənd] [swiːts] [ænd; ənd][ə; eɪ]['mæksɪməm][ʌv; əv] [suːps] ,

minimum	of	meats	and	sweets	and	a	maximum	of	soups	,
最低限度	的	肉类	和	糖果	和	一个	最大限度	的	汤	,

根据食品管理员的建议，我们应该尽量少用肉类和甜食，多用汤类。

[fruːts] , ['vedʒtəb(ə)lz] , [meɪd] ['dɪʃɪz] [ænd; ənd] [tʃiːz] .

fruits	,	vegetables	,	made	dishes	and	cheese	.
水果	,	蔬菜	,	制成	菜肴	和	奶酪	.

水果、蔬菜、熟食和奶酪。

[ðɪs] ['lɪt(ə)l] ['ventʃər] [ɪz] [lɔːntʃt] [ɪn][ðə; ði][hoʊp] [ðæt] [ðə; ði] ['bʊklət] [meɪ] [peɪ] [ɪts] [weɪ] [ɪn] [nuː]

This	little	venture	is	launched	in	the	hope	that	the	booklet	may	pay	its	way	in	new
这	小的	风险投资	是	发射	在	这	希望	那	这	小册子	可能	支付	它是	方式	在	新的

[sə'dʒestʃənz] [tuː; tə] [ə'merɪkən] ['hoʊmmeɪkər] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ɜːrnɪŋ] ['mʌni] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ɪ'tæliən]

suggestions	to	American	homemakers	while	it	is	earning	money	to	prevent	Italian
建议	到	美国人	家庭主妇	尽管	它	是	收入	钱	到	防止	意大利语

['hoʊmz][frʌm; frəm] ['biːɪŋ] [dɪ'strɔɪd] .

homes	from	being	destroyed	.
房屋	从	存在	损毁	.

这项小计划的启动，是希望这本小册子能够为美国家庭主妇提供新的建议，从而实现收支平衡，同时还能赚钱来防止意大利的房屋被拆毁。

[ðə; ði] [ɪk'spensɪz] ['ɪnsɪdənt] [tuː; tə][ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n][hæv; həv] [bɪn] [kən'trɪbjuːtɪd] ,

The	expenses	incident	to	publication	have	been	contributed	,
这	开支	事件	到	发布	有	到过	贡献	,

与出版相关的费用已由他人承担。

[soʊ] [ðæt] ['evri] ['peni] [frʌm; frəm][ðə; ði] [seɪl] [ʌv; əv] ['evri] ['kɑːpi][ɪz] ['fɔrwɝdɪd] [də'rekt][tuː; tə]

so	that	every	penny	from	the	sale	of	every	copy	is	forwarded	direct	to
所以	那	每一个	一分钱	从	这	销售	的	每一个	复制	是	转发	直接的	到

[rɪ'spɑːnsəb(ə)l]['piːp(ə)l][ɪn] ['ɪtəli] [huː] [wɪl] [juːz][ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər] [fuːd] [ænd; ənd] ['kloʊðɪŋ] [fɔːr; fər][ðə; ði]

responsible	people	in	Italy	who	will	use	it	for	food	and	clothing	for	the
负责任的	人们	在	意大利	WHO	将要	使用	它	为了	食物	和	衣服	为了	这

['fæməliz] [ʌv; əv][ɪ'tæliən]['soʊldʒərz] .

families	of	Italian	soldiers	.
家庭	的	意大利语	士兵	.

这样，每售出一本，所得的每一分钱都将直接转交给意大利的负责任人士，由他们为意大利士兵的家属提供食物和衣物。

[ə'dɪʃən(ə)l] ['kɑːpiz] [meɪ] [biː; bi][hæd; həd][æt; ət] ['fɪfti] [sents] [ə'piːs] , [frʌm; frəm]['dʒuːliə] ['lʌvˌdʒɔɪ]

Additional	copies	may	be	had	at	fifty	cents	apiece	,	from	Julia	Lovejoy
额外的	副本	可能	是	有	在	五十	分	一块	,	从	朱莉娅	洛夫乔伊

[kuːnɪbɛrti] ,

Cuniberti	,
库尼贝蒂	,

如需更多副本，可向 Julia Lovejoy Cuniberti 购买，每份 50 美分。

- [west] [mɪl'wɔ:ki] [stri:t] , ['dʒeɪnz,vɪl] , [wɪs'kɑ:nsɪn] .

14	**West**	**Milwaukee**	**street**	**,**	**Janesville**	**,**	**Wisconsin**	**.**
-	西方	密尔沃基	街道	,	简斯维尔	,	威斯康星州	.

威斯康星州詹斯维尔市西密尔沃基街14号。

[sə'dʒestʃənz]

SUGGESTIONS

建议

建议

[tə'meɪtoʊ] [peɪst] .

TOMATO PASTE .

番茄 粘贴 .

番茄酱。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['kɑ:nsntreɪtɪd] [peɪst] [meɪd] [frʌm; frəm][tə'meɪtoʊz][ænd; ənd]['spaɪsɪz][tu:; tə][bi:; bi][hæd; həd]

This	**is**	**a**	**concentrated**	**paste**	**made**	**from**	**tomatoes**	**and**	**spices**	**to**	**be**	**had**
这	是	一个	集中	粘贴	制成	从	西红柿	和	香料	到	是	有

[ʌv; əv] [ɪm'pɔ:təz] [ɔ:r]['grəusəz][ɪn][ɪ'tæliən] ['neɪbɔ:hʊdz] .

of	**importers**	**or**	**grocers**	**in**	**Italian**	**neighborhoods**	**.**
的	进口商	或者	杂货商	在	意大利语	社区	.

这是一种用西红柿和香料制成的浓缩酱料，可以在意大利社区的进口商或杂货店买到。

[θɪnd] [wɪð; wɪθ]['wɔ:tər] , [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ə; eɪ] [mʌtʃ] [ju:st] [ɪn'gri:diənt] [ɪn][ɪ'tæliən]['resəpɪz] .

Thinned	**with**	**water**	**,**	**it**	**is**	**a**	**much**	**used**	**ingredient**	**in**	**Italian**	**recipes**	**.**
变薄	和	水	,	它	是	一个	很多	用过的	成分	在	意大利语	食谱	.

用水稀释后，它是意大利菜肴中常用的食材。

['kætsəp][ænd; ənd] ['kɑ:nsntreɪtɪd] [tə'meɪtoʊ] [su:p] [du:][nɑ:t] [meɪk] [ˌsætɪs'fæktəri] ['sʌbstitju:ts] [æz; əz] [ðeɪ]

Catsup	**and**	**concentrated**	**tomato**	**soup**	**do**	**not**	**make**	**satisfactory**	**substitutes**	**as**	**they**
番茄酱	和	集中	番茄	汤	做	不是	制作	令人满意的	替代品	作为	他们

[ɑ:r; ər] [tu:] [swi:t] [ɪn]['fleɪvər] ,

are	**too**	**sweet**	**in**	**flavor**	**,**
是	也	甜的	在	味道	,

番茄酱和浓缩番茄汤味道太甜，不能作为令人满意的替代品。

[bʌt; bət] [kænd] [tə'meɪtoʊz] ['si:znd] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd][ə; eɪ][bɪt][ʌv; əv] [beɪ] [li:f] ,

but	**canned**	**tomatoes**	**seasoned**	**with**	**salt**	**and**	**a**	**bit**	**of**	**bay**	**leaf**	**,**
但	罐装	西红柿	经验丰富的	和	盐	和	一个	少量	的	湾	叶子	,

但罐装番茄用盐和少许月桂叶调味，

[kʊkt] [daʊn] [tu:; tə][ə; eɪ] [θɪk] [kri:m] [ænd; ənd] [rʌbd] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] ,

cooked	**down**	**to**	**a**	**thick**	**cream**	**and**	**rubbed**	**through**	**a**	**sieve**	**,**
煮熟	向下	到	一个	厚的	奶油	和	摩擦	通过	一个	筛	,

熬煮至浓稠奶油状，然后用筛子过滤。

[sɜ:rv] ['veri] [wel] [ɪn] [lu:] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] [peɪst] .

serve	**very**	**well**	**in**	**lieu**	**of**	**tomato**	**paste**	**.**
服务	非常	出色地	在	代替	的	番茄	粘贴	.

可以很好地代替番茄酱。

['pɑ:rməzɑ:n,'pɑ:rməzæn] [tʃi:z] .

PARMESAN	**CHEESE**	**.**
帕尔马干酪	奶酪	.

帕尔马干酪。

[wen] [æn; ən][ɪ'tæliən]['resəpi] [kɔ:lz] [fɔ:r; fər]['greɪtɪd] [tʃi:z] [ˌaɪ 'ti:]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [mi:nz]

When	**an**	**Italian**	**recipe**	**calls**	**for**	**grated**	**cheese**	**it**	**usually**	**means**
什么时候	一个	意大利语	食谱	呼叫	为了	磨碎的	奶酪	它	通常	方法

['pɑ:rməzɑ:n,'pɑ:rməzæn] .

Parmesan	**.**
帕尔马干酪	.

意大利食谱中提到的磨碎奶酪通常指的是帕玛森奶酪。

[ðɪs] [ɪz] ['præktɪkli] [ˌʌnəb'teɪnəbl] [naʊ] , [ɪk'sept] [ðə; ði]['greɪtɪd] , ['bɑːtld] [tʃiːz] , [wɪtʃ] [ɪz] [ɪn'fɪrɪər]

This **is** **practically** **unobtainable** **now** **,** **except** **the** **grated** **,** **bottled** **cheese** **,** **which** **is** **inferior**

这 是 几乎 无法获得 现在 , 除了 这 磨碎的 , 瓶装 奶酪 , 哪个 是 下

[ɪn]['fleɪvər] .

in **flavor** **.**

在 味道 .

现在几乎买不到这种奶酪了，只有瓶装的碎奶酪，但味道却差强人意。

[gruˈjɛɹ] , ['aʊər; ɑːr] [oʊn] [brɪk] [tʃiːz] ,

Gruyère **,** **our** **own** **brick** **cheese** **,**

格吕耶尔 , 我们的 自己的 砖 奶酪 ,

格鲁耶尔奶酪，我们自己的砖奶酪，

[ɔːr] ['eni] [skɪm] [mɪlk] [tʃiːz] [draɪd] [ænd; ənd]['greɪtɪd] [freʃ] [æz; əz] ['niːdɪd] [meɪks] [ə; eɪ] [gʊd]

or **any** **skim** **milk** **cheese** **dried** **and** **grated** **fresh** **as** **needed** **makes** **a** **good**

或者 任何 撇去 牛奶 奶酪 干燥 和 磨碎的 新鲜的 作为 需要 制作 一个 好的

['sʌbstɪtuːt] .

substitute **.**

代替 .

或者任何脱脂牛奶奶酪晒干后，根据需要新鲜磨碎，都是很好的替代品。

[draɪd] ['mʌʃrʊmz] .

DRIED **MUSHROOMS** **.**

干燥 蘑菇 .

干蘑菇。

[ðiːz] [meɪ] [biː; bi][hæd; həd][ʌv; əv] [ɪm'pɔːtəz] [ɔːr] [smɔːl] ['groʊsəriz] [ɪn] ['fɔːrən] ['neɪbɔːhʊdz] .

These **may** **be** **had** **of** **importers** **or** **small** **groceries** **in** **foreign** **neighborhoods** **.**

这些 可能 是 有 的 进口商 或者 小的 杂货 在 外国的 社区 .

这些商品可以从进口商或外国人聚居区的小杂货店买到。

[ðeɪ] [saʊnd] [ɪk'spensɪv] [ʌn'tɪl][wʌn] ['riəlaiziz] [ðæt] [ə; eɪ] ['veri] [fjuː] ['aʊnsɪz] [goʊ][ə; eɪ] [lɔːŋ] [wei] .

They **sound** **expensive** **until** **one** **realizes** **that** **a** **very** **few** **ounces** **go** **a** **long** **way** **.**

他们 声音 昂贵的 直到 一 意识到 那 一个 非常 很少 盎司 去 一个 长的 方式 .

它们听起来很贵，但当你意识到只需要几盎司就能用很久时，就会觉得其实很便宜了。

[ðeɪ] [meɪk] [ə; eɪ] ['pliːzɪŋ] [və'raɪəti] ['ædɪd] [tuː; tə] [suːps] [ɔːr] ['sɔːsɪz] ,

They **make** **a** **pleasing** **variety** **added** **to** **soups** **or** **sauces** **,**

他们 制作 一个 令人愉悦 种类 额外 到 汤 或者 酱汁 ,

它们添加到汤或酱汁中，能增添令人愉悦的风味。

[ænd; ənd][ɑːr; ər] [mʌtʃ] ['tʃiːpər] [ænd; ənd] [mɔːr] ['haɪli] ['fleɪvər] [ðæn; ðən][ðə; ði] [kænd] ['mʌʃrʊmz]

and **are** **much** **cheaper** **and** **more** **highly** **flavored** **than** **the** **canned** **mushrooms**

和 是 很多 更便宜 和 更多的 高度 调味 比 这 罐装 蘑菇

.

:

.

而且比罐装蘑菇便宜得多，味道也更浓郁。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['θɜːrəli] [wɑːʃt] [ænd; ənd] ['sɔfənd] [ɪn][wɔːrm]['wɔːtər] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ] .

They **should** **be** **thoroughly** **washed** **and** **softened** **in** **warm** **water** **before** **using** **.**

他们 应该 是 彻底 洗过 和 软化 在 温暖的 水 前 使用 .

使用前应先用温水彻底清洗软化。

['æntʃoʊviz] .

ANCHOVIES **.**

凤尾鱼 .

凤尾鱼。

[ðiːz] ['resəpɪz][duː][nɑːt][kɔːl][fɔːr; fər][ðə; ði][fɪ'leɪz][ʌv; əv]['æntʃoʊvi] [prɪ'perd] [fɔːr; fər] [ɔːr] - ['dɜːvz] ,

These **recipes** **do** **not** **call** **for** **the** **filets** **of** **anchovy** **prepared** **for** **hors** **-** **d'oeuvres** **,**

这些 食谱 做 不是 称呼 为了 这 鱼片 的 凤尾鱼 准备 为了 马 - 开胃菜 ,

这些食谱中并不需要用到为开胃菜准备的凤尾鱼片。

[bʌt; bət][ðə; ði] [les] [ɪk'spensɪv] [ænd; ənd]['lɑːrdʒər] [hoʊl] ['æntʃoʊviz] [ɪn][sɔːlt][tuː; tə][biː; bi][hæd; həd][ɪn]

but	the	less	expensive	and	larger	whole	anchovies	in	salt	to	be	had	in
但	这	较少的	昂贵的	和	更大的	所有的	凤尾鱼	在	盐	到	是	有	在

[bʌlk] [ɔːr][kænz][æt; ət][lɑːrdʒ] ['diːlɚz] .

bulk	or	cans	at	large	dealers	.
大部分	或者	罐头	在	大的	经销商	.

但价格更低廉、个头更大的盐渍整条凤尾鱼可以在大型经销商处以散装或罐装形式购买。

[tuː; tə] [kliːn] [ðem; ðəm] [plʌndʒ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

To	clean	them	plunge	in	boiling	water	.
到	干净的	他们	暴跌	在	沸腾	水	.

清洗方法是将它们浸入沸水中。

[ðɪs] ['luːsənz] [ðə; ði][skɪn][ænd; ənd] [rɪ'muːvz] [suː'pɜːrfluəs] [sɔːlt] .

This	loosens	the	skin	and	removes	superfluous	salt	.
这	松动	这	皮肤	和	移除	多余	盐	.

这样可以放松皮肤并去除多余的盐分。

[rɪ'muːv] [hed] , [teɪl] , ['bækboʊn] [ænd; ənd][skɪn][ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['redi] [fɔːr; fər][juːz] .

Remove	head	,	tail	,	backbone	and	skin	and	they	are	ready	for	use	.
消除	头	,	尾巴	,	骨干	和	皮肤	和	他们	是	准备好	为了	使用	.

去掉头、尾、脊椎和皮，就可以使用了。

['gɑːrlɪk] .

GARLIC	.
蒜	.

蒜。

['gɑːrlɪk][ɪz][æn; ən] [ˌɪnə'fensɪv] [ænd; ənd] ['hoʊlsəm] [ɪn'griːdiənt] [ɪf] ['prɑːpərli]['hændəld] .

Garlic	is	an	inoffensive	and	wholesome	ingredient	if	properly	handled	.
蒜	是	一个	无害的	和	健康	成分	如果	适当地	处理	.

如果处理得当，大蒜是一种无害且有益健康的食材。

[juːst] [ɪn] [smɔːl] ['kwɑːntətiz] [ænd; ənd] ['θɜːrəli] [kʊkt] [ˌaɪ 'tiː] ['gɪvz] [æn; ən] [ˌɪndɪ'skraɪbəbl] ['fleɪvər]

Used	in	small	quantities	and	thoroughly	cooked	it	gives	an	indescribable	flavor
用过的	在	小的	数量	和	彻底	煮熟	它	给予	一个	无法形容	味道

[ðæt] [ɪz]['nevər] [ˌdɪsə'griːəb(ə)l] .

that	is	never	disagreeable	.
那	是	绝不	令人不快的	.

少量使用并彻底煮熟，会产生一种难以形容的美味，令人回味无穷。

[baɪ] " [ə; eɪ][kloʊv][ʌv; əv]['gɑːrlɪk] " [ɪz] [ment] [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði]['taɪni] ['sekʃnz] [ʌv; əv][ə; eɪ] [hoʊl] ['gɑːrlɪk]

By	"	a	clove	of	garlic	"	is	meant	one	of	the	tiny	sections	of	a	whole	garlic
经过	"	一个	丁香	的	蒜	"	是	意思是	一	的	这	微小的	部分	的	一个	所有的	蒜

[piːld] [daʊn] [tuː; tə][ɪts] [waɪt] ,

peeled	down	to	its	white	,
去皮	向下	到	它是	白色的	,

所谓"一瓣蒜"，指的是剥去整颗大蒜外皮，露出白色部分的那一小块。

['fleʃi] [kɔːr] .

fleshy	core	.
肉质的	核	.

肉质核心。

[ˌsʌbstɪ'tuːʃn] [ʌv; əv] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] .

SUBSTITUTION	OF	OTHER	INGREDIENTS	.
替代	的	其他	原料	.

替换其他成分。

['meni] [ʌv; əv][ðə; ði]['resəpɪz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['rɪt(ə)n] [daʊn] [dʒʌst][æz; əz] [ðeɪ] [wɜ:r; wər]['gɪv(ə)n]

Many	of	the	recipes	which	have	been	written	down	just	as	they	were	given
许多	的	这	食谱	哪个	有	到过	书面	向下	只是	作为	他们	是	给定

[kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] [mɔ:r] [ˌi:kə'nɑ:mɪk(ə)l][ænd; ənd][noʊ] [les] [dɪ'lɪʃəs] [baɪ][ðə; ði] [ˌsʌbstɪ'tu:ʃn] [ʌv; əv]

can	be	made	more	economical	and	no	less	delicious	by	the	substitution	of
能	是	制成	更多的	经济	和	不	较少的	可口的	经过	这	替代	的

['klærifaid] ['drɪpɪŋ] ,

clarified	drippings	,
澄清	滴落物	,

许多原封不动地记录下来的食谱，如果用澄清的油脂代替，就能更经济实惠，而且味道也毫不逊色。

['vedʒtəb(ə)l] ['ʃɔ:rtənɪŋz] [ænd; ənd][kɔ:rn][ɔ:r] [nʌt] [ɔɪlz] [fɔ:r; fər][sɔ:lt][pɔ:rk] , ['bʌtər] [ɔ:r]['beɪkən] .

vegetable	shortenings	and	corn	or	nut	oils	for	salt	pork	,	butter	or	bacon	.
蔬菜	起酥油	和	玉米	或者	坚果	油	为了	盐	猪肉	,	黄油	或者	熏肉	.

植物起酥油和玉米油或坚果油，用于制作咸猪肉、黄油或培根。

[kɔ:rn] - [stɑ:rtʃ] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [fɔ:r; fər] ['θɪkənɪŋ] [ɪn'sted] [ʌv; əv]['flaʊər] .

Corn	-	starch	is	recommended	for	thickening	instead	of	flour	.
玉米	-	淀粉	是	受到推崇的	为了	增稠	反而	的	面粉	.

建议用玉米淀粉代替面粉来增稠。

['eniwʌn] [hu:] [dʌz] [nɑ:t] [ker] [fɔ:r; fər][æz; əz] [mʌtʃ] [tʃi:z] [ɔ:r][tə'meɪtoʊ][æz; əz][ðə; ði][ɪ'tæliən] [laɪks] ,

Anyone	who	does	not	care	for	as	much	cheese	or	tomato	as	the	Italian	likes	,
任何人	WHO	做	不是	关心	为了	作为	很多	奶酪	或者	番茄	作为	这	意大利语	点赞	,

任何不像意大利人那样喜欢大量奶酪或番茄的人，

[meɪ] [ə'mɪt][ðem; ðəm] [ɪn'taɪərli] [ɔ:r] ['greɪtli] [rɪ'du:s] [ðə; ði]['kwɑ:ntəti][ɪn][moʊst][ʌv; əv][ðə; ði]['resəpɪz]

may	omit	them	entirely	or	greatly	reduce	the	quantity	in	most	of	the	recipes
可能	忽略	他们	完全	或者	非常	减少	这	数量	在	最多	的	这	食谱

[ænd; ənd] [stɪl] [hæv; həv][æn; ən] ['eksələnt] [dɪʃ] .

and	still	have	an	excellent	dish	.
和	仍然	有	一个	出色的	盘子	.

大多数食谱中都可以完全省略这些食材，或者大大减少用量，仍然可以做出美味佳肴。

[su:ps]

Soups
汤

汤

[braʊn] [stɑ:k]

BROWN	STOCK
棕色的	库存

棕色股票

['su:.goʊ][ˌdi: 'aɪ] ['kɑ:rn]

Sugo	di	Carne
sugo	迪	肉

Sugo di Carne

[wʌn]['el bi:] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

[bi:f] [frʌm; frəm][sʌm; səm] [tʌf] [bʌt; bət]['dʒu:si] [kʌt]

beef	from	some	tough	but	juicy	cut
牛肉	从	一些	艰难的	但	多汁的	切

牛肉取自一些肉质较硬但多汁的部位。

[ə; eɪ] [smɔ:l] [pi:s] [ʌv; əv][sɔ:lt][pɔ:rk]

A	small	piece	of	salt	pork
一个	小的	片	的	盐	猪肉

一小块咸猪肉

[ə; eɪ][lɑːrdʒ]['ʌnjən]

A	large	onion
一个	大的	洋葱

一个大洋葱

[ə; eɪ] [stɔːk] [ʌv; əv] ['seləri]

A	stalk	of	celery
一个	茎	的	芹菜

一根芹菜

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

2	tablespoons	butter
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[ə; eɪ] ['kærət]

A	carrot
一个	胡萝卜

胡萝卜

[ˌtuː'tuː] [kloʊvz]

2	cloves
2	丁香

2瓣丁香

[sɔːlt] , ['pepər]

Salt	,	pepper
盐	,	胡椒

盐、胡椒

[tʃɑːp] [ðə; ði][pɔːrk][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['sɔːspæn] .

Chop	the	pork	and	put	it	in	the	bottom	of	a	saucepan	.
劈	这	猪肉	和	放	它	在	这	底部	的	一个	平底锅	.

将猪肉切碎，放入平底锅底部。

[nekst][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʌnjən] , ['seləri] [ænd; ənd]['kærət] [tʃɑːpt] .

Next	add	the	onion	,	celery	and	carrot	chopped	.
下一个	添加	这	洋葱	,	芹菜	和	胡萝卜	切碎	.

接下来加入切碎的洋葱、芹菜和胡萝卜。

[dɑːt][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd]['oʊvər] [ðɪs] [pleɪs] [ðə; ði] [miːt] [kʌt]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .

Dot	with	butter	and	over	this	place	the	meat	cut	into	small	pieces	.
点	和	黄油	和	超过	这	地方	这	肉	切	进入	小的	件	.

在黄油上点缀一些，然后放上切成小块的肉。

[ˌeɪ diː 'diː]['eni] ['trɪmɪŋz] [frʌm; frəm] [steɪks] ,

Add	any	trimmings	from	steaks	,
添加	任何	装饰	从	牛排	,

加入牛排切下来的边角料，

[roʊsts][ɔːr] [tʃɔps] [ðæt] [meɪ] [biː; bi][ɑːn][hænd][ænd; ənd]['eni]['bɪts][ʌv; əv][left]['oʊvər] [kʊkt] [miːt] .

roasts	or	chops	that	may	be	on	hand	and	any	bits	of	left	over	cooked	meat	.
烤肉	或者	排骨	那	可能	是	在	手	和	任何	比特	的	左边	超过	煮熟	肉	.

手边可能有的烤肉或肉排，以及任何剩余的熟肉碎。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði][kloʊvz] .

Season	with	salt	and	the	cloves	.
季节	和	盐	和	这	丁香	.

用盐和丁香调味。

[pʊt]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .

Put	over	the	fire	without	stirring	.
放	超过	这	火	没有	搅拌	.

不要搅拌，直接放在火上。

[wen] [juː; jʊ] [smel] [ðə; ði] ['ʌnjənz] ['getɪŋ] ['veri] [braʊn] [tɜːrn][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [wen] ['evriθɪŋ]

When	you	smell	the	onions	getting	very	brown	turn	the	meat	and	when	everything
什么时候	你	闻	这	洋葱	获得	非常	棕色的	转动	这	肉	和	什么时候	一切

[ɪz] [ɪk'striːmli] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [kʊk] ['ɔːlmoʊst][draɪ] .

is	extremely	brown	add	a	cup	of	water	and	let	it	cook	almost	dry	.
是	极其	棕色的	添加	一个	杯子	的	水	和	让	它	厨师	几乎	干燥	.

当闻到洋葱变成深褐色时，将肉翻面，待所有食材都变成深褐色后，加入一杯水，然后将其煮至几乎干透。

[rɪ'piːt] [ðɪs] [ˌɑːpə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv] ['ædɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtər] [θriː] [taɪmz] .

Repeat	this	operation	of	adding	the	water	three	times	.
重复	这	手术	的	添加	这	水	三	时代	.

重复加水操作三次。

['faɪnəli] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [paɪnts][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl]['dʒentli][faɪv][ɔːr][sɪks]

Finally	add	three	pints	of	boiling	water	and	let	it	boil	gently	five	or	six
最后	添加	三	品脱	的	沸腾	水	和	让	它	熬	轻轻地	五	或者	六

['aʊərz] ,

hours	,
小时	,

最后加入三品脱沸水，小火慢煮五六个小时。

[wen] [ðə; ði] [stɑːk] [wɪl] [biː; bi] [rɪ'djʊst] [tuː; tə][ə; eɪ] [fjuː] ['kʌpˌfʊlz] .

when	the	stock	will	be	reduced	to	a	few	cupfuls	.
什么时候	这	库存	将要	是	减少	到	一个	很少	杯	.

当存货减少到只剩几杯的时候。

[streɪn] , [kuːl] [ænd; ənd] [skɪm] [ɔːf] [ðə; ði][fæt] [wɪtʃ] [wɪl] [fɔːrm][ə; eɪ] [keɪk] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði]['lɪkwɪd] .

Strain	, cool	and	skim	off	the	fat	which	will	form	a	cake	on	top	of	the	liquid	.
拉紧	, 凉爽的	和	撇去	离开	这	胖的	哪个	将要	形式	一个	蛋糕	在	顶部	的	这	液体	.

过滤、冷却，撇去浮在液体表面的油脂。

[ðə; ði] [miːt] [meɪ] ['æftərwərdz] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər][ə; eɪ][flæm] , [fɔːr; fər] [pɑːlpɛtoʊn] [ɔːr] [krəu'kets] .

The	meat	may	afterwards	be	used	for	a	Flam	,	for	Polpettone	or	croquettes	.
这	肉	可能	然后	是	用过的	为了	一个	弗拉姆	,	为了	波尔佩托内	或者	炸丸子	.

之后，这些肉可以用来制作火焰薄饼、肉丸或炸丸子。

[ðə; ði] [stɑːk] [meɪ] [biː; bi] [kept] [fɔːr; fər][sʌm; səm] [deɪz] [ænd; ənd][fɔːrmz][ðə; ði]['beɪsɪs][fɔːr; fər] ['meni]

The	stock	may	be	kept	for	some	days	and	forms	the	basis	for	many
这	库存	可能	是	保留	为了	一些	天	和	表格	这	基础	为了	许多

['dɪʃɪz] .

dishes	.
菜肴	.

这种高汤可以保存几天，是许多菜肴的基础。

[ɪn] [suːps] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][fɑːr] [suː'pɪriər] [tuː; tə] [biːf] ['ekstrækt; ɪk'strækt][ɔːr] ['buːjɑːn] [kjuːbz] [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi]

In	soups	it	is	far	superior	to	beef	extract	or	bouillon	cubes	which	may	be
在	汤	它	是	远的	优越的	到	牛肉	提炼	或者	肉汤	立方体	哪个	可能	是

['sʌbstɪtjutɪd] [fɔːr; fər][ˌaɪ 'tiː] .

substituted	for	it	.
替代	为了	它	.

在汤中，它比牛肉提取物或肉汤块要好得多，后者可以代替它。

['vedʒtəb(ə)l] ['tʃaʊdər]

VEGETABLE	CHOWDER
蔬菜	浓汤

蔬菜浓汤

[ˌmɪnə'stroʊni]['ɑːlə] [ˌmɪlə'niz]

Minestrone	alla	Milanese
蔬菜汤	阿拉	米兰人

米兰式蔬菜汤

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

[sɔːlt][pɔːrk]

salt	pork
盐	猪肉

咸猪肉

[ˌtuːˈtuː][ɔːr][θriː][sprɪgz] ['pɑːrsli]

2	or	3	sprigs	parsley
2	或者	3	枝条	香菜

2或3枝欧芹

[wʌn]['kɜːrn(ə)l]['gɑːrlɪk]

1	kernel	garlic
1	核心	蒜

1瓣蒜

[ˌtuːˈtuː] ['kærəts]

2	carrots
2	胡萝卜

2根胡萝卜

¼ ['miːdiəm] [saɪzd] ['kæbɪdʒ]

¼	medium	sized	cabbage
¼	中等的	尺寸	卷心菜

¼ 个中等大小的卷心菜

[wʌn][skænt][kʌp] [draɪd] [biːnz] , ['liːmə; 'laɪmə][ɔːr] ['kɪdni] , [soʊkt] ['oʊvər] [naɪt]

1	scant	cup	dried	beans	,	Lima	or	kidney	,	soaked	over	night
1	稀少	杯子	干燥	豆子	,	利马	或者	肾	,	浸泡过	超过	夜晚

杯干豆，利马豆或芸豆均可，浸泡过夜

[ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [koʊld]['wɔːtər]

2	quarts	cold	water
2	夸脱	寒冷的	水

2夸脱冷水

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['seləri]

A	little	celery
一个	小的	芹菜

一点芹菜

['eni] [left]['oʊvər] ['piːz]

Any	left	over	peas
任何	左边	超过	豌豆

剩下的豌豆

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]

1	tablespoon	butter
1	汤匙	黄油

1汤匙黄油

[raɪs] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]

Rice	,	salt	and	pepper
米	,	盐	和	胡椒

米饭、盐和胡椒粉

[kʌt] [ɔːf] [ðə; ði] [raɪnd] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pɔːrk] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [tuː; tə]

Cut	**off**	**the**	**rind**	**of**	**the**	**pork**	**and**	**put**	**it**	**into**	**2**	**quarts**	**of**	**water**	**to**
切	离开	这	果皮	的	这	猪肉	和	放	它	进入	2	夸脱	的	水	到

[bɔɪl] .

boil	**.**
熬	.

去掉猪肉皮，放入2夸脱水中煮沸。

[kʌt] [ɔːf] [ə; eɪ] [smɔːl] [slaɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pɔːrk] [ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði]

Cut	**off**	**a**	**small**	**slice**	**of**	**the**	**pork**	**and**	**beat**	**it**	**to**	**a**	**paste**	**with**	**the**
切	离开	一个	小的	片	的	这	猪肉	和	打	它	到	一个	粘贴	和	这

['pɑːrsli] [ænd; ənd] ['gɑːrlɪk] .

parsley	**and**	**garlic**	**.**
香菜	和	蒜	.

切下一小片猪肉，与欧芹和大蒜一起捣成糊状。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [peɪst] [tuː; tə] [ðə; ði] [pɔːrk] [ænd; ənd] ['wɔːtər] .

Add	**this**	**paste**	**to**	**the**	**pork**	**and**	**water**	**.**
添加	这	粘贴	到	这	猪肉	和	水	.

将此酱料加入猪肉和水中。

[slaɪs] [ðə; ði] ['kærəts] , [kʌt] [ðə; ði] [rɪb] [aʊt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [liːvz] .

Slice	**the**	**carrots**	**,**	**cut**	**the**	**rib**	**out**	**of**	**the**	**cabbage**	**leaves**	**.**
片	这	胡萝卜	,	切	这	肋骨	出去	的	这	卷心菜	树叶	.

将胡萝卜切片，去掉卷心菜叶的梗。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['kærəts] , ['kæbɪdʒ] [liːvz] , ['ʌðər] ['vedʒtəb(ə)lz] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] ['bʌtər] [tuː; tə]

Add	**the**	**carrots**	**,**	**cabbage**	**leaves**	**,**	**other**	**vegetables**	**,**	**seasoning**	**and**	**butter**	**to**
添加	这	胡萝卜	,	卷心菜	树叶	,	其他	蔬菜	,	调料	和	黄油	到

[ðə; ði] [suːp] ,

the	**soup**	**,**
这	汤	,

将胡萝卜、卷心菜叶、其他蔬菜、调味料和黄油加入汤中。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] ['sloʊli] [fɔːr; fər] 2½ ['aʊərz] .

and	**let**	**it**	**boil**	**slowly**	**for**	**2½**	**hours**	**.**
和	让	它	熬	缓慢地	为了	2½	小时	.

让它小火慢煮 2.5 小时。

[ðə; ði] [læst] ½ ['aʊər] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [smɔːl] ['hændfʊl] [ʌv; əv] [raɪs] [fɔːr; fər] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n] .

The	**last**	**½**	**hour**	**add**	**1**	**small**	**handful**	**of**	**rice**	**for**	**each**	**person**	**.**
这	最后的	½	小时	添加	1	小的	少数	的	米	为了	每个	人	.

最后半小时，每人加一小把米饭。

[wen] [ðə; ði] [pɔːrk] [ɪz] ['veri] [sɔːft] , [rɪ'muːv] [ænd; ənd] [slaɪs] [ɪn] ['lɪt(ə)l] ['rɪbənz] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [bæk]

When	**the**	**pork**	**is**	**very**	**soft**	**,**	**remove**	**and**	**slice**	**in**	**little**	**ribbons**	**and**	**put**	**it**	**back**
什么时候	这	猪肉	是	非常	柔软的	,	消除	和	片	在	小的	丝带	和	放	它	后退

.

:
.

当猪肉煮得很软烂时，取出切成细条，再放回锅里。

[ðɪs] [ɪz] ['iːkwəli] [gʊd] ['iːtn] [koʊld] .

This	**is**	**equally**	**good**	**eaten**	**cold**	**.**
这	是	同样地	好的	吃	寒冷的	.

冷吃也一样好吃。

[θriː] ['buːjɑːn] [kjuːbz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [pɔːrk] ,

Three	**bouillon**	**cubes**	**may**	**be**	**used**	**instead**	**of**	**pork**	**,**
三	肉汤	立方体	可能	是	用过的	反而	的	猪肉	,

可以用三块浓汤宝代替猪肉。

[ɔːr] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [ə; eɪ] ['rɪtʃər] [suːp] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] .

or	may	be	added	if	a	richer	soup	is	desired	.
或者	可能	是	额外	如果	一个	更富有	汤	是	想要的	.

如果想要更浓郁的汤，也可以添加。

['mædəm/, /mə'dæm] .

Mme	.
夫人	.

夫人

- .

Varesi	.
-	.

瓦雷西。

[frentʃ] ['ʌnjən] [suːp]

FRENCH	ONION	SOUP
法语	洋葱	汤

法式洋葱汤

[mɪ'nɛstrə] [ˌdiː 'aɪ] [sɪ'pɑːlə] ['ɑːlə][frɑːn'tʃeɪzi]

Minestra	di	Cipolla	alla	Francese
矿泉水	迪	西波拉	阿拉	弗朗西斯

法国西波拉修道院

[fɔːr][lɑːrdʒ] ['ʌnjənz]

4	large	onions
4	大的	洋葱

4个大洋葱

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)l] [ɔɪl] [ɔːr] [miːt] ['drɪpɪŋ]

4	tablespoons	of	vegetable	oil	or	meat	drippings
4	汤匙	的	蔬菜	油	或者	肉	滴落物

4汤匙植物油或肉汁

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

[swɪs] [ɔːr] [ə'merɪkən] [brɪk] [tʃiːz] , ['greɪtɪd]

Swiss	or	American	brick	cheese	,	grated
瑞士	或者	美国人	砖	奶酪	,	磨碎的

瑞士或美国砖形奶酪，磨碎

[wʌn][kwɔːrt][tuː; tə][θriː][paɪnts] [suːp] [stɑːk] [ɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]

1	quart	to	3	pints	soup	stock	or	boiling	water
1	夸脱	到	3	品脱	汤	库存	或者	沸腾	水

1夸脱至3品脱汤料或开水

[fɔːr]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [steɪl] [bred] ['toʊstɪd] , [sɔːlt] , ['pepər]

4	slices	of	stale	bread	toasted	,	salt	,	pepper
4	切片	的	陈旧	面包	烤过的	,	盐	,	胡椒

四片烤过的隔夜面包，加盐和胡椒粉

[piːl] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [slaɪs] [ðem; ðəm] ['veri] [θɪn] .

Peel	the	onions	and	slice	them	very	thin	.
果皮	这	洋葱	和	片	他们	非常	薄的	.

将洋葱去皮，切成薄片。

[fraɪ][ðem; ðəm] ['sloʊli] [ɪn][ðə; ði][fæt][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər][ə; eɪ]['juːnɪfɔːrm]['goʊldən] [braʊn] ,

Fry	them	slowly	in	the	fat	until	they	are	a	uniform	golden	brown	,
炒	他们	缓慢地	在	这	胖的	直到	他们	是	一个	制服	金的	棕色的	,

用油慢煎，直到它们变成均匀的金棕色。

['juːzɪŋ][ə; eɪ]['ket(ə)l] [diːp] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][hoʊld][ðə; ði]['wɔːtər]['æftərwərdz] .

using	a	kettle	deep	enough	to	hold	the	water	afterwards	.
使用	一个	壶	深的	足够的	到	抓住	这	水	然后	.

使用足够深的烧水壶，以便之后可以盛放水。

[wen] [ðə; ði]['ʌnjənz][ɑːr; ər] ['θɜːrəli] [fraɪd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][hɑːt]['wɔːtər] ,

When	the	onions	are	thoroughly	fried	add	the	hot	water	,
什么时候	这	洋葱	是	彻底	油煎	添加	这	热的	水	,

洋葱炒至完全熟透后，加入热水。

['kʌvər][ænd; ənd][let] ['sɪmər] [æt; ət] [liːst] [θriː] - ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] , ['siːzənɪŋ] [tuː; tə]

cover	and	let	simmer	at	least	three	-	quarters	of	an	hour	,	seasoning	to
覆盖	和	让	煨	在	至少	三	-	四分之一	的	一个	小时	,	调料	到

[teɪst] .

taste	.
品尝	.

盖上锅盖，小火慢炖至少四十五分钟，根据口味调味。

[ðə; ði]['ʌnjənz] [wɪl] [meɪk] [ə; eɪ] [kliːn] [braʊn] ['lɪkər] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði][juːz][ʌv; əv]['eni] [miːt] [bʌt; bət] [suːp]

The	onions	will	make	a	clean	brown	liquor	without	the	use	of	any	meat	but	soup
这	洋葱	将要	制作	一个	干净的	棕色的	酒	没有	这	使用	的	任何	肉	但	汤

[stɑːk] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv]['wɔːtər] ,

stock	may	be	used	instead	of	water	,
库存	可能	是	用过的	反而	的	水	,

洋葱熬制出的汤汁清澈呈棕色，无需添加任何肉类，但可以用高汤代替水。

[ɔːr] [biːf] ['ekstrækt; ɪk'strækt][ɔːr] ['buːjɑːn] [kjuːbz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði]['wɔːtər] [ɪf] [ə; eɪ] [miːt]

or	beef	extract	or	bouillon	cubes	may	be	added	to	the	water	if	a	meat
或者	牛肉	提炼	或者	肉汤	立方体	可能	是	额外	到	这	水	如果	一个	肉

[suːp] [ɪz] [prɪ'fɜːrd] .

soup	is	preferred	.
汤	是	首选	.

如果喜欢肉汤，也可以在水中加入牛肉提取物或肉汤块。

[pʊt][ðə; ði] [suːp] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt][tjuˈriːnˌtəˈriːn] ,

Put	the	soup	in	a	hot	tureen	,
放	这	汤	在	一个	热的	汤碗	,

将汤倒入热汤碗中，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [toʊst] [kʌt]['ɪntuː][t'raɪæŋglz][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['greɪtɪd]

add	the	toast	cut	into	triangles	and	sprinkle	it	over	with	the	grated
添加	这	吐司	切	进入	三角形	和	撒	它	超过	和	这	磨碎的

[tʃiːz] .

cheese	.
奶酪	.

将吐司切成三角形，撒上磨碎的奶酪。

[sɜːrv] [æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] [toʊst] [ænd; ənd] [tʃiːz] [hæv; həv] [bɪn] ['ædɪd] .

Serve	as	soon	as	the	toast	and	cheese	have	been	added	.
服务	作为	很快	作为	这	吐司	和	奶酪	有	到过	额外	.

吐司和奶酪放好后即可食用。

['pærədaɪs] [suːp]

PARADISE	SOUP
天堂	汤

天堂汤

[mɪ'nɛstrə] [del][pɜ-ə'diːsoʊ]

Minestra	del	Paradiso
矿泉水	del	天堂

天堂矿泉

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['sɪftɪd] [bred] [krʌmz]
4 **tablespoons** **sifted** **bread** **crumbs**
4 汤匙 筛过的 面包 面包屑

4汤匙过筛面包屑

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] [tʃiːz]
4 **tablespoons** **grated** **cheese**
4 汤匙 磨碎的 奶酪

4汤匙磨碎的奶酪

[wʌn][kwɔːrt] [waɪt] [suːp] [stɑːk] [ɔːr] [klɪr] [brɔːθ]
1 **quart** **white** **soup** **stock** **or** **clear** **broth**
1 夸脱 白色的 汤 库存 或者 清除 肉汤

1夸脱白汤高汤或清汤

[θriː] [egz]
3 **eggs**
3 鸡蛋

3个鸡蛋

['nʌtmeg]
Nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

[sɔːlt] , ['pepər]
Salt **,** **pepper**
盐 , 胡椒

盐、胡椒

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] , [ðen] [biːt] [ɪn][ðə; ði] [joʊk] .
Beat **the** **whites** **of** **the** **eggs** **,** **then** **beat** **in** **the** **yolks** **.**
打 这 白人 的 这 鸡蛋 , 然后 打 在 这 蛋黄 .

先将蛋白打发，再加入蛋黄打发。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['bredkrʌmz] ['grædʒuəli] , [ðen] [ðə; ði]['greɪtɪd] [tʃiːz] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]
Add **the** **breadcrumbs** **gradually** **,** **then** **the** **grated** **cheese** **,** **a** **pinch** **of** **salt**
添加 这 面包屑 逐步地 , 然后 这 磨碎的 奶酪 , 一个 捏 的 盐
[ænd; ənd][ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] .
and **a** **grating** **of** **nutmeg** **.**
和 一个 格栅 的 肉豆蔻 .

逐渐加入面包屑，然后加入磨碎的奶酪、一小撮盐和磨碎的肉豆蔻。

[ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [ʃʊd; ʃəd][fɔːrm][ə; eɪ] [θɪn] ['bætər] .
These **ingredients** **should** **form** **a** **thin** **batter** **.**
这些 原料 应该 形式 一个 薄的 连击 .

这些材料应该混合成稀面糊。

[hæv; həv][ðə; ði] [brɔːθ] ['bɔɪlɪŋ] [ænd; ənd][drɑːp][ðə; ði] ['bætər] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][baɪ] ['spuːnˌfʊlz] .
Have **the** **broth** **boiling** **and** **drop** **the** **batter** **into** **it** **by** **spoonfuls** **.**
有 这 肉汤 沸腾 和 降低 这 连击 进入 它 经过 一勺 .

将肉汤煮沸，然后用勺子将面糊一勺一勺地放入汤中。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .
Let **it** **boil** **three** **or** **four** **minutes** **and** **serve** **immediately** **.**
让 它 熬 三 或者 四 分钟 和 服务 立即地 .

煮沸三四分钟后即可食用。

[ðə; ði] ['bætər] [wɪl] [poʊtʃ] [ɪn][sɔːft] , ['kɜːdld] [lʌmps] [ɪn][ðə; ði] [klɪr] [suːp] .
The **batter** **will** **poach** **in** **soft** **,** **curdled** **lumps** **in** **the** **clear** **soup** **.**
这 连击 将要 偷猎 在 柔软的 , 凝固 肿块 在 这 清除 汤 .

面糊会在清汤中慢慢煮成柔软的凝块。

[ðɪs] [suːp] [ɪz] [mʌtʃ] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['delɪkəsi] [fɔːr; fər][in'vælidz] .

This	soup	is	much	used	as	a	delicacy	for	invalids	.
这	汤	是	很多	用过的	作为	一个	美味	为了	无效	.

这种汤经常被当作病人的美味佳肴。

[ɪn] [ðɪs] [keɪs] [ðə; ði] [tʃiːz] [meɪ] [biː; bi] [skæntid] [ɔːr][ə'mɪtɪd; oʊ'mɪtɪd] [ɪn'taɪərli] .

In	this	case	the	cheese	may	be	scanted	or	omitted	entirely	.
在	这	案件	这	奶酪	可能	是	扫描	或者	省略	完全	.

在这种情况下，奶酪的用量可能会减少，甚至完全省略。

[baɪ] [wei] [ʌv; əv][və'raɪəti][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə]

By	way	of	variety	a	tablespoonful	of	finely	chopped	parsley	may	be	added	to
经过	方式	的	种类	一个	一汤匙	的	精细地	切碎	香菜	可能	是	额外	到

[ðə; ði] ['bætər] ,

the	batter	,
这	连击	,

为了增加风味，可以在面糊中加入一汤匙切碎的欧芹。

[ɔːr][ə; eɪ][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['spɪnɪtʃ] [dreɪnd] [ænd; ənd] [rʌbd] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [meɪ] [biː; bi]

or	a	half	a	cup	of	spinach	drained	and	rubbed	through	a	sieve	may	be
或者	一个	一半	一个	杯子	的	菠菜	排水	和	摩擦	通过	一个	筛	可能	是

['sʌbstɪtjutɪd] [fɔːr; fər][hæf][ʌv; əv][ðə; ði] ['bredkrʌmz] .

substituted	for	half	of	the	breadcrumbs	.
替代	为了	一半	的	这	面包屑	.

或者，可以用半杯沥干水分并用筛子筛过的菠菜代替一半的面包屑。

[wen] [stɑːk] [ɔːr] [brɔːθ] [ɪz][nɑːt][ə'veɪləb(ə)l] ,

When	stock	or	broth	is	not	available	,
什么时候	库存	或者	肉汤	是	不是	可用的	,

当没有高汤或肉汤时，

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frʌm; frəm] ['buːjɑːn] [kjuːbz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [lʌmp] [ʌv; əv] ['bʌtər] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] ['siːznd] [wɪð; wɪθ] ['seləri] [sɔːlt] ,

it	may	be	made	from	bouillon	cubes	and	a	lump	of	butter	dissolved	in	boiling	water	and	seasoned	with	celery	salt	,
它	可能	是	制成	从	肉汤	立方体	和	一个	块	的	黄油	溶解	在	沸腾	水	和	经验丰富的	和	芹菜	盐	,

它可以用浓汤宝和一块黄油溶于沸水制成，并用芹菜盐调味。

['ʌnjən] [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

onion	salt	and	pepper	.
洋葱	盐	和	胡椒	.

洋葱、盐和胡椒。

[siːn'jɔːrə][mə'riːə] ['rɑːŋki] - [kuːnɪbɛrti] .

Signora	Maria	Ronchi	-	Cuniberti	.
女士	玛丽亚	隆奇	-	库尼贝蒂	.

玛丽亚·龙奇-库尼贝尔蒂女士。

[piː] [suːp]

PEA	SOUP
豌豆	汤

豌豆汤

['zʊpə] [ˌdiː 'aɪ] [pi'sɛli]

Zuppa	di	Piselli
汤	迪	皮塞利

皮塞利汤

[wʌn][paɪnt] ['piːz] ; [freʃ] ['piːz] , [kænd] ['piːz] [ɔːr][draɪd] ['piːz] [soʊkt] ['oʊvər] [naɪt]

1	pint	peas	;	fresh	peas	,	canned	peas	or	dried	peas	soaked	over	night
1	品脱	豌豆	;	新鲜的	豌豆	,	罐装	豌豆	或者	干燥	豌豆	浸泡过	超过	夜晚

品脱豌豆；可以是新鲜豌豆、罐装豌豆或浸泡过夜的干豌豆。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɔɪl] [ɔːr] ['bʌtər] ['sʌbstɪtuːt]

2	**tablespoons**	**oil**	**or**	**butter**	**substitute**
2	汤匙	油	或者	黄油	代替

2汤匙油或黄油替代品

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən]

1	**small**	**onion**
1	小的	洋葱

1个小洋葱

[wʌn] [smɔːl] ['kærət]

1	**small**	**carrot**
1	小的	胡萝卜

1根小胡萝卜

[ə; eɪ] [sprɪg] [ʌv; əv] ['pɑːrsli]

A	**sprig**	**of**	**parsley**
一个	枝	的	香菜

一小枝欧芹

[ˌtuːˈtuː] [ɑːz] .

2	**oz**	**.**
2	盎司	.

2盎司

[hæm] , [fæt] [ænd; ənd] [liːn]

ham	**,**	**fat**	**and**	**lean**
火腿	,	胖的	和	倾斜

火腿，肥瘦相间

[ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['seləri]

A	**piece**	**of**	**celery**
一个	片	的	芹菜

一根芹菜

[ə; eɪ] [beɪ] [liːf]

A	**bay**	**leaf**
一个	湾	叶子

月桂叶

[sɔːlt] , ['pepər]

Salt	**,**	**pepper**
盐	,	胡椒

盐、胡椒

[tʃɑːp] [faɪn] [ɔːr] [pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [miːt] ['graɪndər] [ðə; ði] [hæm] , ['ʌnjən] , ['kærət] [ænd; ənd] ['seləri] ,

Chop	**fine**	**or**	**put**	**through**	**a**	**meat**	**grinder**	**the**	**ham**	**,**	**onion**	**,**	**carrot**	**and**	**celery**	**,**
劈	美好的	或者	放	通过	一个	肉	磨床	这	火腿	,	洋葱	,	胡萝卜	和	芹菜	,

将火腿、洋葱、胡萝卜和芹菜切碎或用绞肉机绞碎。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] ['pɑːrsli] [tʃɑːpt] [ɔːr] [klɪpt] [faɪn] [wɪð; wɪθ] ['sɪzərz] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [beɪ] [liːf] .

add	**the**	**parsley**	**chopped**	**or**	**clipped**	**fine**	**with**	**scissors**	**,**	**and**	**the**	**bay**	**leaf**	**.**
添加	这	香菜	切碎	或者	剪辑	美好的	和	剪刀	,	和	这	湾	叶子	.

加入切碎或用剪刀剪成细丝的欧芹和月桂叶。

[fraɪ] [ɔːl] [ðɪs] [ɪn] [ðə; ði] [ɔɪl] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] ['goʊldən] [braʊn] , [bʌt; bət] [nɑːt] [æt; ət] [ɔːl] [skɔːrtʃt] .

Fry	**all**	**this**	**in**	**the**	**oil**	**until**	**it**	**is**	**golden**	**brown**	**,**	**but**	**not**	**at**	**all**	**scorched**	**.**
炒	全部	这	在	这	油	直到	它	是	金的	棕色的	,	但	不是	在	全部	烧焦的	.

将所有食材放入油中煎炸至金黄色，但不要煎糊。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['piːz] .

Add	**one**	**pint**	**of**	**boiling**	**water**	**and**	**the**	**peas**	**.**
添加	一	品脱	的	沸腾	水	和	这	豌豆	.

加入一品脱沸水和豌豆。

[ɪf] [ðɪs] [kʊks] [ə'weɪ] [ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] ['wɔːtər] [æz; əz] ['niːdɪd] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['piːz] [ɑːr; ər] ['tendər] .

If	this	cooks	away	add	more	water	as	needed	until	the	peas	are	tender	.
如果	这	厨师	离开	添加	更多的	水	作为	需要	直到	这	豌豆	是	投标	.

如果水分蒸发掉，请根据需要添加更多水，直到豌豆变软。

[rʌb] [ðə; ði] [suːp] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

Rub	the	soup	through	a	sieve	.
擦	这	汤	通过	一个	筛	.

将汤汁过筛。

[sɜːrv] [ðɪs] [suːp] ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ] ['kruːtɔnz] [ɔːr] [toʊst] [t'raɪæŋglz] ,

Serve	this	soup	garnished	with	croutons	or	toast	triangles	,
服务	这	汤	装饰	和	烤面包丁	或者	吐司	三角形	,

将这道汤盛出，撒上烤面包丁或烤面包片即可。

[ænd; ənd] [send] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [biː; bi] ['ædɪd]

and	send	a	dish	of	grated	cheese	to	the	table	with	it	to	be	added
和	发送	一个	盘子	的	磨碎的	奶酪	到	这	桌子	和	它	到	是	额外

[ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [teɪst] .

according	to	individual	taste	.
根据	到	个人	品尝	.

并配上一碟磨碎的奶酪，供客人根据个人口味添加。

[biːn] [suːp]

BEAN	SOUP
豆	汤

豆汤

['zʊpə] [ˌdiː 'aɪ] -

Zuppa	di	Fagiuoli
汤	迪	-

豆汤

[wʌn] [kʌp] [draɪd] [biːnz] , ['kɪdni] , ['neɪvi] [ɔːr] ['liːmə; 'laɪmə]

1	cup	dried	beans	,	Kidney	,	Navy	or	Lima
1	杯子	干燥	豆子	,	肾	,	海军	或者	利马

杯干豆，可以是芸豆、海军豆或利马豆。

¼ [kʌp] [ɔɪl]

¼	cup	oil
¼	杯子	油

¼ 杯油

¼ ['ʌnjən]

¼	onion
¼	洋葱

¼个洋葱

[wʌn] [kloʊv] [ʌv; əv] ['gɑːrlɪk]

1	clove	of	garlic
1	丁香	的	蒜

1瓣大蒜

[wʌn] [sprɪg] [ʌv; əv] ['pɑːrsli]

1	sprig	of	parsley
1	枝	的	香菜

枝欧芹

[wʌn] [piːs] [ʌv; əv] ['seləri]

1	piece	of	celery
1	片	的	芹菜

根芹菜

[wʌn] [kʌp] [kænd] [tə'meɪtoʊz]
1 **cup** **canned** **tomatoes**
1 杯子 罐装 西红柿

杯罐装番茄

[soʊk] [ðə; ði] [biːnz] ['oʊvər] [naɪt] .
Soak **the** **beans** **over** **night** **.**
浸泡 这 豆子 超过 夜晚 .

将豆子浸泡过夜。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
Boil **until** **tender** **.**
熬 直到 投标 .

煮至软烂。

['meni] [kʊks] [pʊt] [ðə; ði] [biːnz] [tuː; tə] [kʊk] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['soʊdə] .
Many **cooks** **put** **the** **beans** **to** **cook** **in** **cold** **water** **with** **a** **pinch** **of** **soda** **.**
许多 厨师 放 这 豆子 到 厨师 在 寒冷的 水 和 一个 捏 的 苏打 .

许多厨师会将豆子放在冷水中，加入一小撮小苏打来煮。

[wen] [ðeɪ] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [pɔːr] [ɔːf] [ðɪs] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [freʃ] .
When **they** **come** **to** **a** **boil** **,** **pour** **off** **this** **water** **and** **add** **fresh** **.**
什么时候 他们 来 到 一个 熬 , 倒 离开 这 水 和 添加 新鲜的 .

水烧开后，倒掉这些水，再加入新鲜的水。

[tʃɑːp] [faɪn] [ðə; ði] ['ʌnjən] , ['gɑːrlɪk] ,
Chop **fine** **the** **onion** **,** **garlic** **,**
劈 美好的 这 洋葱 , 蒜 ,

将洋葱和大蒜切碎。

['pɑːrsli] [ænd; ənd] ['seləri] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [fraɪ] [ɪn] [ðə; ði] [ɔɪl] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ]
parsley **and** **celery** **and** **put** **them** **to** **fry** **in** **the** **oil** **with** **salt** **and** **a**
香菜 和 芹菜 和 放 他们 到 炒 在 这 油 和 盐 和 一个
['dʒenərəs] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['pepər] .
generous **amount** **of** **pepper** **.**
慷慨的 数量 的 胡椒 .

将欧芹和芹菜放入油中，加盐和大量的胡椒粉翻炒。

[wen] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑːr; ər] [ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [ðə; ði]
When **the** **vegetables** **are** **a** **delicate** **brown** **add** **to** **them** **two** **cups** **of** **the**
什么时候 这 蔬菜 是 一个 精美的 棕色的 添加 到 他们 二 杯子 的 这
[brɔːθ] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [biːnz] ,
broth **from** **the** **beans** **,**
肉汤 从 这 豆子 ,

当蔬菜变成浅棕色时，加入两杯煮豆子的汤汁。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [tə'meɪtoʊz] .
and **the** **tomatoes** **.**
和 这 西红柿 .

还有西红柿。

[let] [ɔːl] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [ʌv; əv] [biːnz]
Let **all** **come** **to** **a** **boil** **and** **pour** **the** **mixture** **into** **the** **kettle** **of** **beans**
让 全部 来 到 一个 熬 和 倒 这 混合物 进入 这 壶 的 豆子
[frʌm; frəm] [wɪtʃ] [sʌm; səm] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtər] [hæz; həz] [bɪn] [dreɪnd] ,
from **which** **some** **of** **the** **water** **has** **been** **drained** **,**
从 哪个 一些 的 这 水 有 到过 排水 ,

将所有食材煮沸后，倒入已沥干部分水的豆锅中。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['veri] ['lɪkwɪd] .
if **they** **are** **very** **liquid** **.**
如果 他们 是 非常 液体 .

如果它们是液态的。

[ðɪs] [suːp] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [æz; əz] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ɔːr] [rʌbd] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [bɪˈfɔːr] [ˈsɜːrvɪŋ] .

This	soup	may	be	served	as	it	is	or	rubbed	through	a	sieve	before	serving	.
这	汤	可能	是	服务	作为	它	是	或者	摩擦	通过	一个	筛	前	服务	.

这道汤可以直接食用，也可以在食用前用筛子过滤一下。

[ˈkruːtɔnz] [ɔːr] [tˈraɪæŋglz] [ʌv; əv] [draɪ] [toʊst] [meɪk] [æn; ən] [ˈeksələnt] [əˈdɪʃ(ə)n] .

Croutons	or	triangles	of	dry	toast	make	an	excellent	addition	.
烤面包丁	或者	三角形	的	干燥	吐司	制作	一个	出色的	添加	.

烤面包丁或烤面包片（三角形）是很好的配料。

[ˈkwiːnz] [suːp]

QUEEN'S	SOUP
女王的	汤

女王汤

[ˈzʊpə] [rɪˈdʒinər]

Zuppa	Regina
汤	里贾纳

祖帕·雷吉纳

[wʌn] [kʌp] [kʊkt] [ˈtʃɪkɪn]

1	cup	cooked	chicken
1	杯子	煮熟	鸡

杯熟鸡肉

¼ [kʌp] [bred] [krʌmz]

¼	cup	bread	crumbs
¼	杯子	面包	面包屑

¼ 杯面包屑

¼ [kʌp] [mɪlk]

¼	cup	milk
¼	杯子	牛奶

¼ 杯牛奶

[joʊk] [ʌv; əv] [wʌn] [eg] , [ɪf] [dɪˈzaɪrd]

Yolk	of	1	egg	,	if	desired
蛋黄	的	1	蛋	, 如果		想要的

如果需要，可以加一个蛋黄。

[faɪv] [ɔːr] [sɪks] [blæntʃt] [ˈɑːməndz]

5	or	6	blanched	almonds
5	或者	6	焯水	杏仁

5或6颗去皮杏仁

[wʌn] [kwɔːrt] [ˈtʃɪkɪn] [stɑːk]

1	quart	chicken	stock
1	夸脱	鸡	库存

1夸脱鸡汤

[wʌn] [slaɪs] [steɪl] [bred]

1	slice	stale	bread
1	片	陈旧	面包

一片隔夜面包

[fæt] [fɔːr; fər] [diːp] [ˈfraɪɪŋ]

Fat	for	deep	frying
胖的	为了	深的	煎炸

用于油炸的油脂

[graɪnd] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [ˈɑːməndz] [ɪn] [ə; eɪ] [miːt] [ˈgraɪndər] , [ɔːr] [tʃɑːp] [ˈveri] [faɪn] .

Grind	the	meat	and	almonds	in	a	meat	grinder	,	or	chop	very	fine	.
研磨	这	肉	和	杏仁	在	一个	肉	磨床	, 或者		劈	非常	美好的	.

将肉和杏仁用绞肉机绞碎，或者切碎。

[soʊk] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] [ɪn][ðə; ði][mɪlk] , [ænd; ənd][rʌb] [ɔːl] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə][ə; eɪ]['veri]

Soak	**the**	**bread**	**crumbs**	**in**	**the**	**milk**	**,**	**and**	**rub**	**all**	**these**	**ingredients**	**to**	**a**	**very**
浸泡	这	面包	面包屑	在	这	牛奶	,	和	擦	全部	这些	原料	到	一个	非常

[smuːð] [peɪst] .

smooth	**paste**	**.**
光滑的	粘贴	.

将面包屑浸泡在牛奶中，然后将所有这些材料揉搓成非常光滑的糊状物。

[ˌeɪ diː 'diːt][ðə; ði][hɑːt] [brɔːθ] .

Add	**the**	**hot**	**broth**	**.**
添加	这	热的	肉汤	.

加入热肉汤。

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [ðə; ði] [suːp] [tuː; tə][biː; bi] ['rɪtʃər] [ænd; ənd][hæv; həv][ə; eɪ] [mɔːr] ['mɪlki] [kən'sɪstənsi] [juːz]

If	**you**	**wish**	**the**	**soup**	**to**	**be**	**richer**	**and**	**have**	**a**	**more**	**milky**	**consistency**	**use**
如果	你	希望	这	汤	到	是	更富有	和	有	一个	更多的	乳白色	一致性	使用

[ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] ,

the	**yolk**	**of**	**an**	**egg**	**,**
这	蛋黄	的	一个	蛋	,

如果想要汤更浓郁、更呈乳白色，可以加入一个蛋黄。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['biːtn] [ænd; ənd][hæv; həv][ə; eɪ] [fjuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv][ðə; ði][hɑːt] [brɔːθ]

which	**should**	**be**	**beaten**	**and**	**have**	**a**	**few**	**tablespoons**	**of**	**the**	**hot**	**broth**
哪个	应该	是	被打败	和	有	一个	很少	汤匙	的	这	热的	肉汤

[stɜːrd] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'fɔːr] ['ædɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [suːp] .

stirred	**into**	**it**	**before**	**adding**	**to**	**the**	**soup**	**.**
搅拌	进入	它	前	添加	到	这	汤	.

将土豆打散，加入几汤匙热肉汤搅拌均匀后再加入汤中。

[duː][nɑːt][let][ðə; ði] [suːp] [bɔɪl]['æftər][ðə; ði] [eg] [ɪz] ['ædɪd] [ɔːr][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['kɜːrd(ə)l] .

Do	**not**	**let**	**the**	**soup**	**boil**	**after**	**the**	**egg**	**is**	**added**	**or**	**it**	**will**	**curdle**	**.**
做	不是	让	这	汤	熬	后	这	蛋	是	额外	或者	它	将要	凝固	.

加入鸡蛋后不要让汤沸腾，否则鸡蛋会凝固。

[kʌt] [ðə; ði] [steɪl] [bred] ['ɪntuː][kjuːbz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt] .

Cut	**the**	**stale**	**bread**	**into**	**cubes**	**and**	**fry**	**in**	**deep**	**fat**	**.**
切	这	陈旧	面包	进入	立方体	和	炒	在	深的	胖的	.

将隔夜面包切成小块，放入油炸。

[pʊt] [ðiːz] ['kruːtɔnz] [ɪn][ðə; ði] [suːp] ,

Put	**these**	**croutons**	**in**	**the**	**soup**	**,**
放	这些	烤面包丁	在	这	汤	,

把这些面包丁放进汤里，

[ænd; ənd] [send] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [dɪʃ] [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] .

and	**send**	**it**	**to**	**the**	**table**	**with**	**a**	**dish**	**of**	**grated**	**cheese**	**.**
和	发送	它	到	这	桌子	和	一个	盘子	的	磨碎的	奶酪	.

然后连同一碟磨碎的奶酪一起端上桌。

['vedʒtəb(ə)l] [suːp]

VEGETABLE	**SOUP**
蔬菜	汤

蔬菜汤

['zʊpə] [soʊ'teɪ]

Zuppa	**Sauté**
汤	炒

炒汤

['meni] [kaɪndz][ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] [ðɪs] [suːp] , ['kærəts] , ['seləri] , ['kæbɪdʒ] ,

Many	**kinds**	**of**	**vegetables**	**may**	**be**	**used**	**for**	**this**	**soup**	**,**	**carrots**	**,**	**celery**	**,**	**cabbage**	**,**
许多	种类	的	蔬菜	可能	是	用过的	为了	这	汤	,	胡萝卜	,	芹菜	,	卷心菜	,

这道汤可以用很多种蔬菜，例如胡萝卜、芹菜、卷心菜等。

['tɜ:nɪps] , ['ʌnjənz] , [pə'tetoz] , ['spɪnɪtʃ] , [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] [li:vz] [ʌv; əv] ['letɪs] [ɔ:r] [gri:nz] [ʌv; əv]['eni]
turnips , onions , potatoes , spinach , the outside leaves of lettuce or greens of any
萝卜 , 洋葱 , 土豆 , 菠菜 , 这 外部 树叶 的 莴苣 或者 青菜 的 任何
[və'raɪəti] .
variety .
种类 .

芜菁、洋葱、土豆、菠菜、生菜或任何品种的绿叶蔬菜的外层叶子。

[sɪ'lekt] [θri:] [ɔ:r] [fɔ:r] [kaɪndz][ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] .
Select three or four kinds of vegetables .
选择 三 或者 四 种类 的 蔬菜 .

选择三到四种蔬菜。

[ʃred] [ɔ:r] [tʃɑ:p] ['kɔ:rsli] ['kæbɪdʒ] [ɔ:r] [gri:nz] , [ænd; ənd] [slaɪs] [ɔ:r] [kʌt] [ɪn] [kju:bz] [ðə; ði] [ru:t]
Shred or chop coarsely cabbage or greens , and slice or cut in cubes the root
撕碎 或者 劈 粗略地 卷心菜 或者 青菜 , 和 片 或者 切 在 立方体 这 根
['vedʒtəb(ə)lz] .
vegetables .
蔬菜 .

将卷心菜或绿叶菜切丝或粗切，将根茎类蔬菜切片或切成丁。

[pʊt] [ðem; ðəm]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔ:l]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] [ɔɪl][ɔ:r] ['bʌtər]
Put them over the fire with a small quantity of cooking oil or butter
放 他们 超过 这 火 和 一个 小的 数量 的 烹饪 油 或者 黄油
['sʌbstɪtu:t] ,
substitute ,
代替 ,

将它们放在火上，加入少量食用油或黄油替代品。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][fraɪ][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv] [əb'zɔ:rbd] [ðə; ði][fæt] .
and let them fry until they have absorbed the fat .
和 让 他们 炒 直到 他们 有 吸收 这 胖的 .

煎至它们吸收了油脂。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [brɔ:θ] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑ:r; ər] ['veri] ['tendər] .
Then add broth and cook until the vegetables are very tender .
然后 添加 肉汤 和 厨师 直到 这 蔬菜 是 非常 投标 .

然后加入肉汤，煮至蔬菜非常软烂。

[fraɪ] ['kru:tɔnz] [ʌv; əv] [steɪl] [bred] [ɪn][ɔɪl][ænd; ənd] [sɜ:rv] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [su:p] .
Fry croutons of stale bread in oil and serve them in the soup .
炒 烤面包丁 的 陈旧 面包 在 油 和 服务 他们 在 这 汤 .

将隔夜面包切成小块，用油煎至金黄，然后放入汤中。

[ɪn] [ðɪs] , [æz; əz][ɪn] ['ʌðər] ['resəpɪz] ,
In this , as in other recipes ,
在 这 , 作为 在 其他 食谱 ,

与其他食谱一样，

['wɔ:tər] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [brɔ:θ] [ɪf] [ðə; ði] ['lætər] [ɪz][nɑ:t][ə'veɪləb(ə)l] ,
water may be used instead of broth if the latter is not available ,
水 可能 是 用过的 反而 的 肉汤 如果 这 后者 是 不是 可用的 ,

如果没有肉汤，可以用清水代替。

[ænd; ənd] ['bu:jɑ:n] [kju:bz][ɔ:r] [bi:f] ['ekstrækt; ɪk'strækt] ['ædɪd] [dʒʌst][æz; əz][ðə; ði][hɑ:t] [su:p] [ɪz] [rɪ'mu:vd]
and bouillon cubes or beef extract added just as the hot soup is removed
和 肉汤 立方体 或者 牛肉 提炼 额外 只是 作为 这 热的 汤 是 已移除
[frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] .
from the fire .
从 这 火 .

在热汤刚从火上移开时，加入浓汤宝或牛肉提取物。

[suːp] [wɪð; wɪθ] ['lɪt(ə)l] [hæts]
SOUP **WITH** **LITTLE** **HATS**
汤 和 小的 帽子

带小帽子的汤

[ˌkæpə'leti] [ɔːl] - [ˌjuː es 'oʊ][ˌdiː 'aɪ] [rɒ'mɑːnjə]
Cappelletti **all** **'** **uso** **di** **Romagna**
卡佩莱蒂 全部 - 乌索 迪 罗马涅

罗马涅的卡佩莱蒂

['iːkwəl][pɑːrts] ['kɜːdz] [ɔːr] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd] [kʊkt] [miːt] (['tʃɪkɪn] , [pɔːrk][ɔːr] [viːl])
Equal **parts** **curds** **or** **cottage** **cheese** **and** **cooked** **meat** **(** **chicken** **,** **pork** **or** **veal** **)**
平等的 部分 凝乳 或者 小屋 奶酪 和 煮熟 肉 (鸡 , 猪肉 或者 小牛肉)

等量的凝乳或农家奶酪和熟肉（鸡肉、猪肉或小牛肉）

['greɪtɪd] [tʃiːz]
Grated **cheese**
磨碎的 奶酪

磨碎的奶酪

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

['greɪtɪd] ['lemən] [piːl]
Grated **lemon** **peel**
磨碎的 柠檬 果皮

磨碎的柠檬皮

['nʌtmeg] , ['ɔːlspaɪs] , [sɔːlt]
Nutmeg **,** **allspice** **,** **salt**
肉豆蔻 , 多香果 , 盐

肉豆蔻、多香果、盐

[graɪnd][ðə; ði] [miːt] ['veri] [faɪn] [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] ['haɪli] ['siːznd] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd]
Grind **the** **meat** **very** **fine** **and** **make** **a** **highly** **seasoned** **mixture** **of** **it** **and**
研磨 这 肉 非常 美好的 和 制作 一个 高度 经验丰富的 混合物 的 它 和
[ɔːl][ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] .
all **the** **other** **ingredients** **.**
全部 这 其他 原料 .

将肉绞成细末，与其他所有配料一起制成味道浓郁的混合物。

[ðə; ði] [graʊnd] [miːt] [meɪ] [biː; bi] [soʊ'teɪd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [ɔːr] ['drɪpɪŋ] [brˈfɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [mɪkst]
The **ground** **meat** **may** **be** **sautéed** **in** **a** **little** **butter** **or** **drippings** **before** **it** **is** **mixed**
这 地面 肉 可能 是 炒的 在 一个 小的 黄油 或者 滴落物 前 它 是 混合
[wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə] [ɪm'pruːv] [ðə; ði]['fleɪvər] .
with **the** **other** **ingredients** **to** **improve** **the** **flavor** **.**
和 这 其他 原料 到 提升 这 味道 .

为了改善口感，可以在将碎肉与其他配料混合之前，先用少许黄油或肉汁将其炒香。

[kʌt] [raʊndz] ['meʒərɪŋ] [ə'baʊt] [θriː] [ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtər][frʌm; frəm][ə; eɪ] [θɪn] [ʃiːt] [ʌv; əv] [peɪst]
Cut **rounds** **measuring** **about** **three** **inches** **in** **diameter** **from** **a** **thin** **sheet** **of** **paste**
切 回合 测量 关于 三 英寸 在 直径 从 一个 薄的 床单 的 粘贴
[meɪd] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['resəpi][ɑːn][peɪdʒ] - .
made **according** **to** **the** **recipe** **on** **page** **20** **.**
制成 根据 到 这 食谱 在 页 - .

根据第 20 页的配方，将面糊制成薄片，然后切出直径约三英寸的圆形。

[pleɪs] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fɪlɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ʌv; əv] [iːtʃ] ['sɜːrk(ə)l][ʌv; əv] [peɪst] .
Place **a** **spoonful** **of** **the** **filling** **in** **the** **middle** **of** **each** **circle** **of** **paste** **.**
地方 一个 一勺 的 这 填充 在 这 中间 的 每个 圆圈 的 粘贴 .

将一勺馅料放在每个面饼的中间。

[foʊld]['oʊvər][ænd; ənd]['mɔɪs(ə)n][ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [peɪst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['fɪŋgər] ['dɪpt] [ɪn]

Fold	**over**	**and**	**moisten**	**the**	**edge**	**of**	**the**	**paste**	**with**	**the**	**finger**	**dipped**	**in**
折叠	超过	和	濡	这	边缘	的	这	粘贴	和	这	手指	浸入	在

['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [steɪ] [sɪ'kjʊrli] [kloʊzd] .

water	**to**	**make**	**it**	**stay**	**securely**	**closed**	**.**
水	到	制作	它	停留	安全地	关闭	.

将面团对折，用蘸了水的手指沾湿面团边缘，使其牢固地闭合。

[ðiːz] [ˌkæpə'leti] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [ɪn] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] ['tɜːrki] [brɔːθ] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [peɪst] [ɪz]['tendər] ,

These	**cappelletti**	**should**	**be**	**cooked**	**in**	**chicken**	**or**	**turkey**	**broth**	**until**	**the**	**paste**	**is**	**tender**	**,**
这些	卡佩莱蒂	应该	是	煮熟	在	鸡	或者	火鸡	肉汤	直到	这	粘贴	是	投标	,

这些小饺子应该用鸡汤或火鸡汤煮至面糊软烂。

[ænd; ənd] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] [brɔːθ] [æz; əz][ə; eɪ] [suːp] .

and	**served**	**with**	**this**	**broth**	**as**	**a**	**soup**	**.**
和	服务	和	这	肉汤	作为	一个	汤	.

并用这种肉汤做成汤。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][taɪm] - ['ɑːnərd] ['krɪsməs] ['deɪnti] [ɪn] ['ɪtəli] .

This	**is**	**a**	**time**	**-**	**honored**	**Christmas**	**dainty**	**in**	**Italy**	**.**
这	是	一个	时间	-	荣幸	圣诞节	纤巧	在	意大利	.

这是意大利历史悠久的圣诞甜点。

['vedʒtəb(ə)lz]

Vegetables

蔬菜

蔬菜

[ˌmɪlə'niz] [raɪs]

MILANESE **RICE**

米兰人 米

米兰米饭

[rɪ'sɔːtoʊˌrɪ'zɔːtoʊ]['ɑːlə] [ˌmɪlə'niz]

Risotto **alla** **Milanese**

意大利烩饭 阿拉 米兰人

米兰烩饭

[aɪ]

I

我

我

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[raɪs]

rice

米

米

[ə; eɪ] ['miːdiəm] [saɪzd] ['ʌnjən]

A	**medium**	**sized**	**onion**
一个	中等的	尺寸	洋葱

中等大小的洋葱

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] , [ɔːr][ɔɪl]

4	**tablespoons**	**butter**	**,**	**or**	**oil**
4	汤匙	黄油	,	或者	油

4汤匙黄油或油

[sɔːlt]
Salt
盐

盐

['kɜːri] ['paʊdər] , ½ ['tiːspuːn]
Curry powder , ½ teaspoon
咖喱 粉末 , ½ 茶匙

咖喱粉，½茶匙

['greɪtɪd] [tʃiːz]
Grated cheese
磨碎的 奶酪

磨碎的奶酪

[tʃɑːp] [ðə; ði] ['ʌnjən] ['veri] [faɪn] , [ɔːr] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [miːt] ['graɪndər] .
Chop the onion very fine , or put it through a meat grinder .
劈 这 洋葱 非常 美好的 , 或者 放 它 通过 一个 肉 磨床 .

将洋葱切成非常细的丁，或者用绞肉机绞碎。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [kʊk] [ɪn] [ðə; ði] ['bʌtər] , [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [sɔːft] [ænd; ənd] ['jeloʊ] .
Put it to cook in the butter , until it is soft and yellow .
放 它 到 厨师 在 这 黄油 , 直到 它 是 柔软的 和 黄色的 .

用黄油煎至软化呈金黄色。

[wɑːʃ] [ðə; ði] [raɪs] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['bʌtər] ,
Wash the rice and add it to the onion and butter ,
洗 这 米 和 添加 它 到 这 洋葱 和 黄油 ,

将米淘洗干净，加入洋葱和黄油中。

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɑːt] [stɪk] .
stirring constantly so that it will not stick .
搅拌 不断地 所以 那 它 将要 不是 戳 .

不断搅拌，以免粘锅。

[sɔːlt] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz]
Salt it and add boiling water , a little at a time , until the rice is
盐 它 和 添加 沸腾 水 , 一个 小的 在 一个 时间 , 直到 这 米 是
[kʊkt] ['tendər] ,
cooked tender ,
煮熟 投标 ,

加盐，然后一点一点地加入沸水，直到米饭煮熟变软。

[jet] [nɑːt] [tuː] [sɔːft] , [wɪð; wɪθ] [iːtʃ] [greɪn] [dɪ'stɪŋkt] .
yet not too soft , with each grain distinct .
然而 不是 也 柔软的 , 和 每个 粮食 清楚的 .

但又不会太软，每一粒颗粒都清晰可见。

[dɪ'zɑːlv] [ðə; ði] ['kɜːri] ['paʊdər] [ɪn] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði]
Dissolve the curry powder in a tablespoon of cold water and add to the
溶解 这 咖喱 粉末 在 一个 汤匙 的 寒冷的 水 和 添加 到 这
[raɪs] .
rice .
米 .

将咖喱粉溶于一汤匙冷水中，然后加入米饭中。

[teɪk] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [sɜːrv] ['veri] [hɑːt] ['æftər] ['mɪksɪŋ] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['hændfʊl] [ʌv; əv]
Take from the fire and serve very hot after mixing into it a handful of
拿 从 这 火 和 服务 非常 热的 后 混合 进入 它 一个 少数 的
['greɪtɪd] [tʃiːz] .
grated cheese .
磨碎的 奶酪 .

从火上移开，拌入一把磨碎的奶酪后趁热食用。

[ðə; ði] ['delɪkəsi] [ʌv; əv] [ðɪs] [dɪʃ] [ɪz] [lɔ:st] [ɪf] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [ˌəuvə'kukt] [ɔ:r] [ə'laʊd] [tu:; tə] [ku:l] .

The	delicacy	of	this	dish	is	lost	if	it	is	overcooked	or	allowed	to	cool	.
这	美味	的	这	盘子	是	丢失的	如果	它	是	煮过头了	或者	允许	到	凉爽的	.

这道菜如果煮过头或放凉了，就会失去其精致美味。

[ˌsi:njə'ri:nə] [ai'ri:n] - .

Signorina	Irene	Merlani	.
西尼奥里纳	艾琳	-	.

艾琳·梅拉尼小姐。

[raɪs] [wɪð; wɪθ] ['tʃɪkɪn] ['dʒɪbləts]

RICE	WITH	CHICKEN	GIBLETS
米	和	鸡	鸡杂

鸡杂饭

[rɪ'sɔ:toʊˌrɪ'zɔ:toʊ] ['ɑ:lə] [ˌmɪlə'niz] [i:]

Risotto	alla	Milanese	II
意大利烩饭	阿拉	米兰人	二

米兰烩饭 II

[wʌn] ['el bi:] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

[raɪs]

rice
米

米

[ðə; ði] ['dʒɪbləts] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn]

The	giblets	of	a	chicken
这	鸡杂	的	一个	鸡

鸡的内脏

['kʊkɪŋ] [ɔɪl] [ɔ:r] ['tʃɪkɪn] [fæt]

Cooking	oil	or	chicken	fat
烹饪	油	或者	鸡	胖的

食用油或鸡油

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

['tʃɪkɪn] [brɔ:θ]

Chicken	broth
鸡	肉汤

鸡汤

['ʌnjən]

Onion
洋葱

洋葱

['greɪtɪd] [tʃi:z]

Grated	cheese
磨碎的	奶酪

磨碎的奶酪

[sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepər]

Salt	and	pepper
盐	和	胡椒

盐和胡椒

[ðə; ði] [brɔ:θ] [fɔ:r; fər] [ðɪs] [rɪ'sɔ:toʊˌrɪ'zɔ:toʊ] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] ['təgeðər] [ðə; ði]['dʒɪbləts] ,

The	broth	for	this	Risotto	may	be	made	by	cooking	together	the	giblets	,
这	肉汤	为了	这	意大利烩饭	可能	是	制成	经过	烹饪	一起	这	鸡杂	,

这道烩饭的汤底可以用鸡杂一起熬制而成。

[nek] [ænd; ənd][tɪps][ʌv; əv] [wɪŋz] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [wɪtʃ] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] ['roʊstɪd] ,

neck	and	tips	of	wings	of	a	chicken	which	is	to	be	roasted	,
脖子	和	尖端	的	翅膀	的	一个	鸡	哪个	是	到	是	烤	,

待烤鸡的颈部和翅膀尖端，

[ɔ:r][ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['remnənts] [ʌv; əv] [roʊst] [faʊl] .

or	it	may	be	made	from	the	remnants	of	roast	fowl	.
或者	它	可能	是	制成	从	这	残余物	的	烤	鸡	.

或者，它也可以用烤家禽的剩余部分制成。

[bɔɪl] [ðə; ði][raɪs] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [ə'baʊt] [hæf] [dʌn] [ɪn] ['sɔ:ltɪd] ['wɔ:tər] .

Boil	the	rice	until	it	is	about	half	done	in	salted	water	.
熬	这	米	直到	它	是	关于	一半	完毕	在	咸的	水	.

将米饭放入加盐的沸水中煮至半熟。

[ðen] [let][ðə; ði]['wɔ:tər] [kʊk] [ə'weɪ] [ænd; ənd] [bɪ'gɪn] ['ædɪŋ] [ðə; ði] [brɔ:θ] ,

Then	let	the	water	cook	away	and	begin	adding	the	broth	,
然后	让	这	水	厨师	离开	和	开始	添加	这	肉汤	,

然后让水分蒸发掉，开始加入肉汤。

[ɪn] [sʌtʃ] ['kwɑ:ntəti] [ðæt] [ðə; ði][raɪs] [wɪl] [bi:; bi] ['nɪrli] [draɪ] [wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['tendər] .

in	such	quantity	that	the	rice	will	be	nearly	dry	when	it	is	tender	.
在	这样的	数量	那	这	米	将要	是	几乎	干燥	什么时候	它	是	投标	.

用量要多到米饭煮熟时几乎是干的。

[fraɪ][ðə; ði] [tʃɑ:pt] ['ʌnjən] [ɪn][ðə; ði][ɔɪl][ɔ:r][fæt] .

Fry	the	chopped	onion	in	the	oil	or	fat	.
炒	这	切碎	洋葱	在	这	油	或者	胖的	.

用油或脂肪炒香洋葱碎。

[sʌm; səm] ['mʌʃrʊmz] [kʌt] [ʌp] [smɔ:l] [ɑ:r; ər][ə; eɪ] ['veri] [gʊd] [ə'dɪʃ(ə)n] [tu:; tə] [ðɪs] " [sɔ:'fri:toʊ] .

Some	mushrooms	cut	up	small	are	a	very	good	addition	to	this	"	soffritto	.
一些	蘑菇	切	向上	小的	是	一个	非常	好的	添加	到	这	"	炒菜	.

切碎的蘑菇非常适合添加到这道“soffritto”中。

" [mɪns] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ['dʒɪbləts][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði]['ʌnjən] .

"	Mince	the	chicken	giblets	and	add	to	the	onion	.
"	剁碎	这	鸡	鸡杂	和	添加	到	这	洋葱	.

将鸡杂剁碎，加入洋葱中。

[stɜ:r] [ðɪs] ['mɪkstʃər]['ɪntu:][ðə; ði][raɪs] .

Stir	this	mixture	into	the	rice	.
搅拌	这	混合物	进入	这	米	.

将此混合物拌入米饭中。

[ˌeɪ di: 'di:]['greɪtɪd] [tʃi:z] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['bi:tn] [eg] [dʒʌst][æz; əz][ðə; ði][raɪs][ɪz]['teɪkən][frʌm; frəm]

Add	grated	cheese	and	a	beaten	egg	just	as	the	rice	is	taken	from
添加	磨碎的	奶酪	和	一个	被打败	蛋	只是	作为	这	米	是	已采取	从

[ðə; ði]['faɪər] .

the	fire	.
这	火	.

米饭刚从火上移开时，加入磨碎的奶酪和打散的鸡蛋。

[raɪs] [ænd; ənd] ['pi:z]

RICE	AND	PEAS
米	和	豌豆

米饭和豌豆

[rɪ'sɔːtoʊˌrɪ'zɔːtoʊ][ˌsiːˌoʊ'aɪ] [pi'sɛli]

Risotto	**coi**	**Piselli**
意大利烩饭	coi	皮塞利

意大利烩饭

[wʌn] [kʌp] [raɪs]

1	**cup**	**rice**
1	杯子	米

杯米

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɔɪl]

1	**tablespoon**	**oil**
1	汤匙	油

1汤匙油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]

1	**tablespoon**	**butter**
1	汤匙	黄油

1汤匙黄油

½ ['ʌnjən]

½	**onion**
½	洋葱

半个洋葱

['greɪtɪd] [tʃiːz]

Grated	**cheese**
磨碎的	奶酪

磨碎的奶酪

[ə; eɪ] [smɔːl] [kæn; kən] [ʌv; əv] ['piːz]

A	**small**	**can**	**of**	**peas**
一个	小的	能	的	豌豆

一小罐豌豆

[kliːn] [ðə; ði] [raɪs] .

Clean	**the**	**rice**	**.**
干净的	这	米	.

将大米淘洗干净。

[tʃɑːp] [ðə; ði] ['ʌnjən] [faɪn] [ænd; ənd] [fraɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['goʊldən] ['kʌlər] [ɪn] [ðə; ði] [ɔɪl] .

Chop	**the**	**onion**	**fine**	**and**	**fry**	**it**	**a**	**golden**	**color**	**in**	**the**	**oil**	**.**
劈	这	洋葱	美好的	和	炒	它	一个	金的	颜色	在	这	油	.

将洋葱切碎，用油煎至金黄色。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [raɪs] [ænd; ənd] [stɜːr] [ˌaɪ 'tiː] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [əb'zɔːrbd] [ɔːl] [ðə; ði] [ɔɪl] .

Put	**in**	**the**	**rice**	**and**	**stir**	**it**	**until**	**it**	**has**	**absorbed**	**all**	**the**	**oil**	**.**
放	在	这	米	和	搅拌	它	直到	它	有	吸收	全部	这	油	.

放入米饭，搅拌至米饭完全吸收油。

[sɔːlt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Salt	**and**	**add**	**boiling**	**water**	**.**
盐	和	添加	沸腾	水	.

加盐，再加入沸水。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] ['tendər] ,

Boil	**until**	**the**	**rice**	**is**	**tender**	**,**
熬	直到	这	米	是	投标	,

煮至米饭软糯即可。

['teɪkɪŋ] [ker] [tu:; tə] [ki:p] ['plenti] [ʌv; əv]['wɔ:tər][ɑ:n][ˌaɪ 'ti:][ʌn'tɪl][ðə; ði]['veri] [end] [wen] [ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd]

taking	care	to	keep	plenty	of	water	on	it	until	the	very	end	when	it	should
采取	关心	到	保持	很多	的	水	在	它	直到	这	非常	结尾	什么时候	它	应该

[kʊk] ['ɔ:lmoʊst][draɪ] .

cook	almost	dry	.
厨师	几乎	干燥	.

注意要一直保持锅里有足够的水，直到最后几乎煮干为止。

[dreɪn] [ðə; ði] ['pi:z] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðem; ðəm] [tɔ:rd] [ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] .

Drain	the	peas	and	add	them	toward	the	end	of	the	cooking	.
流走	这	豌豆	和	添加	他们	朝向	这	结尾	的	这	烹饪	.

将豌豆沥干水分，在烹饪快结束时加入。

['greɪtɪd] [tʃi:z] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [ə'dɪʃ(ə)n] [tu:; tə] [ðɪs] [dɪʃ] .

Grated	cheese	is	a	good	addition	to	this	dish	.
磨碎的	奶酪	是	一个	好的	添加	到	这	盘子	.

磨碎的奶酪是这道菜的绝佳配料。

[strɪŋ] [bi:nz] [wɪð; wɪθ] [eg] [sɔ:s]

STRING	BEANS	WITH	EGG	SAUCE
细绳	豆子	和	蛋	酱

蛋黄酱四季豆

- [ɪn]['sɑ:lsə] -

Fagiuolini	in	Salsa	d'Uovo
-	在	萨尔萨	-

Fagiuolini in Salsa d'Uovo

[wʌn]['el bi:] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

[gri:n] [ɔ:r][wæks] [bi:nz]

green	or	wax	beans
绿色的	或者	蜡	豆子

绿豆或蜡豆

['bʌtər] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər]

Butter	,	salt	and	pepper
黄油	,	盐	和	胡椒

黄油、盐和胡椒

[joʊk][ʌv; əv][wʌn] [eg]

Yolk	of	1	egg
蛋黄	的	1	蛋

1个鸡蛋的蛋黄

[wʌn] ['ti:spu:n] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] [ɔ:r]['flaʊər]

1	teaspoon	cornstarch	or	flour
1	茶匙	玉米淀粉	或者	面粉

1茶匙玉米淀粉或面粉

[dʒu:s][ʌv; əv] ¼ ['lemən]

Juice	of	¼	lemon
汁	的	¼	柠檬

四分之一柠檬的汁

¾ [kʌp] [su:p] [stɑ:k]

¾	cup	soup	stock
¾	杯子	汤	库存

¾ 杯汤底

[strɪŋ] [ðə; ði] [biːnz] [ænd; ənd]['pɑːrbɔɪl][ðem; ðəm][ɪn]['sɔːltɪd] , ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

String	the	beans	and	parboil	them	in	salted	,	boiling	water	.
细绳	这	豆子	和	腌	他们	在	咸的	,	沸腾	水	.

将豆角去筋，放入加盐的沸水中焯一下。

[dreɪn] , [kʌt] [ʌp]['ɪntuː] [ɪntʃ] ['piːsɪz] [ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

Drain	,	cut	up	into	inch	pieces	and	season	with	butter	,	salt	and	pepper	.
流走	,	切	向上	进入	英寸	件	和	季节	和	黄油	,	盐	和	胡椒	.

沥干水分，切成一英寸大小的块，用黄油、盐和胡椒粉调味。

[biːt] [ðə; ði] [eg] [joʊk][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] [pæn] .

Beat	the	egg	yolk	in	a	sauce	pan	.
打	这	蛋	蛋黄	在	一个	酱	平底锅	.

在平底锅中打散蛋黄。

[biːt] [ɪn][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] ,

Beat	in	the	flour	and	lemon	juice	,
打	在	这	面粉	和	柠檬	汁	,

拌入面粉和柠檬汁，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [stɑːk] ([koʊld]['wɔːtər] [wɪl] [duː]) [ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði]['mɪkstʃər]['oʊvər][ə; eɪ] ['mɑːdərət]

add	the	stock	(	cold	water	will	do	)	and	cook	the	mixture	over	a	moderate
添加	这	库存	(	寒冷的	水	将要	做	)	和	厨师	这	混合物	超过	一个	缓和

['faɪər][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] .

fire	until	it	thickens	.
火	直到	它	增厚	.

加入高汤（冷水也可以），用中火煮至浓稠。

[pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði][hɑːt] [biːnz] [ænd; ənd][let] [rɪ'meɪn] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ə; eɪ]['moʊmənt][soʊ] [ðæt] [ðeɪ]

Pour	over	the	hot	beans	and	let	remain	over	the	fire	a	moment	so	that	they
倒	超过	这	热的	豆子	和	让	保持	超过	这	火	一个	片刻	所以	那	他们

[wɪl] [əb'zɔːrb][ðə; ði]['fleɪvər][ʌv; əv][ðə; ði] [sɔːs] [bʌt; bət][nɑːt] [lɔːŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kɜːrd(ə)l][ðə; ði] [eg] .

will	absorb	the	flavor	of	the	sauce	but	not	long	enough	to	curdle	the	egg	.
将要	吸收	这	味道	的	这	酱	但	不是	长的	足够的	到	凝固	这	蛋	.

将热豆子浇在酱汁上，放在火上焖一会儿，让豆子吸收酱汁的味道，但不要焖太久以免鸡蛋凝固。

[fraɪd] ['seləri]

FRIED	CELERY
油煎	芹菜

炸芹菜

[seɪ'dɑːnoʊ]['frɪtoʊ]

Sedano	Fritto
塞达诺	炸物

塞达诺炸物

[kʌt] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] [stɔːks] [ʌv; əv] ['seləri] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [θriː][tuː; tə][fɔːr] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ,

Cut	the	outside	stalks	of	celery	into	pieces	3	to	4	inches	long	,
切	这	外部	茎	的	芹菜	进入	件	3	到	4	英寸	长的	,

将芹菜外层的茎切成3到4英寸长的小段，

[ænd; ənd] [strɪp] [ɔːf] [ðə; ði] ['kɔːrsɪst] ['faɪbəz] .

and	strip	off	the	coarsest	fibres	.
和	条	离开	这	最粗糙	纤维	.

并去除最粗糙的纤维。

[kʊk] [ɪn]['wɔːtər][ʌn'tɪl][sɔːft][ænd; ənd][træns'pærənt] .

Cook	in	water	until	soft	and	transparent	.
厨师	在	水	直到	柔软的	和	透明的	.

用水煮至软烂透明。

[dreɪn] [ɪn] ['kɑːləndər] .

Drain	**in**	**colander**	**.**
流走	在	滤器	.

用漏勺沥干水分。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz][draɪ][æz; əz]['pɑːsəb(ə)l][roʊl] [iːtʃ] [piːs] ['seprətli] [ɪn]['flaʊər] ,

When	**it**	**is**	**as**	**dry**	**as**	**possible**	**roll**	**each**	**piece**	**separately**	**in**	**flour**	**,**
什么时候	它	是	作为	干燥	作为	可能的	卷	每个	片	分别地	在	面粉	,

待面团尽可能干燥后，将每一块分别裹上面粉。

[ænd; ənd][soʊ'teɪ] ['seprətli] , [nɑːt][ɪn][ə; eɪ] [mæs] , [ɪn] ['bʌtər] , ['vedʒtəb(ə)l][ɔɪl][ɔːr] ['drɪpɪŋ] , [wɪð; wɪθ]

and	**sauté**	**separately**	**,**	**not**	**in**	**a**	**mass**	**,**	**in**	**butter**	**,**	**vegetable**	**oil**	**or**	**drippings**	**,**	**with**
和	炒	分别地	,	不是	在	一个	大量的	,	在	黄油	,	蔬菜	油	或者	滴落物	,	和

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

salt	**and**	**pepper**	**.**
盐	和	胡椒	.

分别用黄油、植物油或动物油脂，加盐和胡椒粉翻炒，不要一起翻炒。

[iːtʃ] [piːs] [mʌst; məst][biː; bi] [tɜːrnd] [tuː; tə] [kʊk] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] .

Each	**piece**	**must**	**be**	**turned**	**to**	**cook**	**on**	**both**	**sides**	**.**
每个	片	必须	是	转向	到	厨师	在	两个都	侧面	.

每块肉都要翻面，两面都要煎熟。

[swɪs] [tʃɑːrd] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] .

Swiss	**chard**	**may**	**be**	**cooked**	**in**	**the**	**same**	**way**	**.**
瑞士	甜菜	可能	是	煮熟	在	这	相同的	方式	.

瑞士甜菜也可以用同样的方法烹饪。

['mædəm/, /mə'dæm] .

Mme	**.**
夫人	.

夫人

- .

Varesi	**.**
-	.

瓦雷西。

[bɔɪld] ['seləri]

BOILED	**CELERY**
煮沸	芹菜

水煮芹菜

[seɪ'dɑːnoʊ][pər][kɔn'tɔːrnoʊ]

Sedano	**per**	**Contorno**
塞达诺	每	轮廓

Sedano per Contorno

[kʊk] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] [stɔːks] [ʌv; əv] ['seləri] , [kʌt]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtər][fɔːr; fər]

Cook	**the**	**outside**	**stalks**	**of**	**celery**	**,**	**cut**	**into**	**small**	**pieces**	**,**	**in**	**boiling**	**salted**	**water**	**for**
厨师	这	外部	茎	的	芹菜	,	切	进入	小的	件	,	在	沸腾	咸的	水	为了

[faɪv] ['mɪnɪts] .

5	**minutes**	**.**
5	分钟	.

将芹菜外茎切成小段，放入沸腾的盐水中煮5分钟。

[dreɪn] [ænd; ənd][soʊ'teɪ][ɪn][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] .

Drain	**and**	**sauté**	**in**	**a**	**very**	**little**	**butter**	**.**
流走	和	炒	在	一个	非常	小的	黄油	.

沥干水分，用少量黄油翻炒。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [fjuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [braʊn] [stɑːk] [ænd; ənd] ['sɪmər] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

Add	a	few	tablespoons	of	brown	stock	and	simmer	until	tender	.
添加	一个	很少	汤匙	的	棕色的	库存	和	煨	直到	投标	.

加入几汤匙棕色高汤，小火慢炖至软烂。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Sprinkle	with	grated	cheese	if	desired	,	before	serving	.
撒	和	磨碎的	奶酪	如果	想要的	,	前	服务	.

上菜前，可根据个人喜好撒上磨碎的奶酪。

[bɔɪld] ['kɑːliflaʊər]

BOILED	CAULIFLOWER
煮沸	菜花

水煮花椰菜

[kəvoʊlfiːɔri] [ɪn] [uːmiːdoʊ]

Cavolfiore	in	Umido
卡沃尔菲奥雷	在	乌米多

乌米多的卡沃尔菲奥雷

[ə; eɪ] [smɔːl] [strɪp] [ʌv; əv] [sɔːlt] [pɔːrk]

A	small	strip	of	salt	pork
一个	小的	条	的	盐	猪肉

一小条咸猪肉

¼ ['ʌnjən]

¼	onion
¼	洋葱

¼个洋葱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ɔːr] [ɔɪl]

1	tablespoon	butter	or	oil
1	汤匙	黄油	或者	油

1汤匙黄油或油

[ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['kɑːliflaʊər]

A	large	cauliflower
一个	大的	菜花

一个大花椰菜

[tə'meɪtoʊ] [peɪst] [[wʌn]]

Tomato	paste	[	1	]
番茄	粘贴	[	1	]

番茄酱[1]

[sɔːlt] , ['pepər] , ['ɔːlspaɪs]

Salt	,	pepper	,	allspice
盐	,	胡椒	,	多香果

盐、胡椒、多香果

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɔːsɪdʒ] [miːt]

A	little	sausage	meat
一个	小的	香肠	肉

少许香肠肉

['greɪtɪd] [tʃiːz]

Grated	cheese
磨碎的	奶酪

磨碎的奶酪

[tʃɑːp] [faɪn] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [sɔːlt] [pɔːrk] , [ænd; ənd] [braʊn] [tə'geðər] , ['ædɪŋ] [ðə; ði] ['bʌtər]

Chop	fine	the	onion	and	salt	pork	,	and	brown	together	,	adding	the	butter
劈	美好的	这	洋葱	和	盐	猪肉	,	和	棕色的	一起	,	添加	这	黄油

[ænd; ənd] ['spaɪsɪz] .

and	spices	.
和	香料	.

将洋葱和咸肉切碎，一起炒至棕色，加入黄油和香料。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [tə'meɪtoʊ] [peɪst] [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [tuː; tə] ['mɔɪs(ə)n] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] ['θɜːrəli]

Add	enough	tomato	paste	and	boiling	water	to	moisten	the	mixture	thoroughly
添加	足够的	番茄	粘贴	和	沸腾	水	到	濡	这	混合物	彻底

,

,

,

加入足够的番茄酱和沸水，使混合物完全湿润。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

and	let	it	boil	a	few	minutes	.
和	让	它	熬	一个	很少	分钟	.

煮沸几分钟。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['sɔːsɪdʒ] [ænd; ənd] [mɔːr] ['wɔːtər] [æz; əz] ['nesəseri] [tuː; tə] [kiːp]

Then	add	the	finely	chopped	sausage	and	more	water	as	necessary	to	keep
然后	添加	这	精细地	切碎	香肠	和	更多的	水	作为	必要的	到	保持

[ˌaɪ 'tiː] ['bɔɪlɪŋ] .

it	boiling	.
它	沸腾	.

然后加入切碎的香肠，并根据需要添加更多水，保持沸腾状态。

[wɑːʃ] [ænd; ənd] ['kwɔːrtər] [ðə; ði] ['kɑːlɪflaʊər] [ænd; ənd] [kʊk] [ˌaɪ 'tiː] [fɔːr; fər] [ten] ['mɪnɪts] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ,

Wash	and	quarter	the	cauliflower	and	cook	it	for	ten	minutes	in	boiling	,
洗	和	四分之一	这	菜花	和	厨师	它	为了	十	分钟	在	沸腾	,

['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] .

slightly	salted	water	.
轻微地	咸的	水	.

将花椰菜洗净切成四份，放入沸腾的淡盐水中煮十分钟。

[dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] , [ænd; ənd] ['sɪmər] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

Drain	it	and	add	it	to	the	sauce	,	and	simmer	slowly	until	tender	.
流走	它	和	添加	它	到	这	酱	,	和	煨	缓慢地	直到	投标	.

沥干水分，加入酱汁中，小火慢炖至软烂。

[biː; bi] ['kerf(ə)l] [nɑːt] [tuː; tə] [kʊk] [ˌaɪ 'tiː] [soʊ] [lɔːŋ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [gets] ['mʌʃi] .

Be	careful	not	to	cook	it	so	long	that	it	gets	mushy	.
是	小心	不是	到	厨师	它	所以	长的	那	它	获得	糊状	.

注意不要煮太久，以免煮烂。

['greɪtɪd] [tʃiːz] [meɪ] [biː; bi] ['sprɪŋkld] ['oʊvər] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Grated	cheese	may	be	sprinkled	over	it	before	serving	.
磨碎的	奶酪	可能	是	撒上	超过	它	前	服务	.

上菜前可以撒上一些磨碎的奶酪。

['kæbɪdʒ] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] .

Cabbage	may	be	cooked	in	the	same	way	.
卷心菜	可能	是	煮熟	在	这	相同的	方式	.

卷心菜也可以用同样的方法烹饪。

[ˌsiːnjə'riːnə] [ai'riːn] - . [[wʌn]]

Signorina	Irene	Merlani	.	[	1	]
西尼奥里纳	艾琳	-	.	[	1	]

艾琳·梅拉尼小姐。[1]

[siː] [sə'dʒestʃənz] , [peɪdʒ][faɪv] .
See Suggestions , page 5 .
看 建议 , 页 5 .

参见第 5 页“建议”。

['vedʒtəb(ə)lz] ['ɑːlə] ['nɑpəli'tɑnə]
VEGETABLES ALLA NAPOLITANA
蔬菜 阿拉 那不勒斯

那不勒斯风味蔬菜

- ['ɑːlə] ['nɑpəli'tɑnə]
Giambotto alla Napolitana
- 阿拉 那不勒斯

那不勒斯风味的詹博托

¼ ['ʌnjən]
¼ onion
¼ 洋葱

¼个洋葱

[æn; ən] ['egplænt]
An eggplant
一个 茄子

茄子

[ə; eɪ] [fjuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɔɪl]
A few tablespoons oil
一个 很少 汤匙 油

几汤匙油

[freʃ] [ɔːr] [kænd] [tə'meɪtoʊz]
Fresh or canned tomatoes
新鲜的 或者 罐装 西红柿

新鲜或罐装番茄

[tuː] [ɔːr] [θriː] [griːn] ['pepərz]
Two or three green peppers
二 或者 三 绿色的 辣椒

两三个青椒

[wʌn] [ɔːr] [tuː] [pə'tetoz]
One or two potatoes
一 或者 二 土豆

一两个土豆

[sɔːlt] , ['pepər]
Salt , pepper
盐 , 胡椒

盐、胡椒

[zu'kiːni]
Zucchini
西葫芦

西葫芦

[zu'kiːni] [ɑːr; ər][ə; eɪ][kaɪnd][ʌv; əv] [smɔːl] [skwɑːʃ] [fɔːr; fər] [seɪl] [ɪn] ['groʊsəriz] [ænd; ənd]
Zucchini are a kind of small squash for sale in groceries and
西葫芦 是 一个 种类 的 小的 壁球 为了 销售 在 杂货 和
['mɑːrkəts, 'mɑːrkɪts][ʌv; əv][ðə; ði][ɪ'tæliən] ['neɪbɔːhʊdz] [ʌv; əv]['aʊər; ɑːr][lɑːrdʒ] ['sɪtiz] .
markets of the Italian neighborhoods of our large cities .
市场 的 这 意大利语 社区 的 我们的 大的 城市 .

西葫芦是一种小型南瓜，在我国大城市的意大利社区的杂货店和市场都有出售。

['sʌmər] [ɔ:r]['wɪntər] [skwɑ:ʃ] , [raɪp]['kju:kʌmbər][ɔ:r]['i:v(ə)n]['pʌmpkɪn] [meɪk] [gʊd] ['sʌbstitju:ts] .

Summer	**or**	**winter**	**squash**	**,**	**ripe**	**cucumber**	**or**	**even**	**pumpkin**	**make**	**good**	**substitutes**	**.**
夏天	或者	冬天	壁球	,	成熟	黄瓜	或者	甚至	南瓜	制作	好的	替代品	.

夏南瓜或冬南瓜、成熟的黄瓜甚至南瓜都是很好的替代品。

[tʃɑ:p] [ðə; ði]['ʌnjən] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ɔɪl] .

Chop	**the**	**onion**	**and**	**fry**	**in**	**oil**	**.**
劈	这	洋葱	和	炒	在	油	.

将洋葱切碎，用油煎炸。

[ðə; ði] ['ʌðər] ['vedʒtəb(ə)lz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ɪn][prə'pɔ:rʃ(ə)n][tu:; tə] [i:tʃ] ['ʌðər] .

The	**other**	**vegetables**	**should**	**be**	**in**	**proportion**	**to**	**each**	**other**	**.**
这	其他	蔬菜	应该	是	在	部分	到	每个	其他	.

其他蔬菜的用量也应协调一致。

[fɔ:r; fər][ɪg'zæmp(ə)l] ,

For	**example**	**,**
为了	例子	,

例如，

[ɪf] [ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv] [i:tʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ʌðər] ['vedʒtəb(ə)lz] [wen] [ðeɪ] [ɑ:r; ər][kʌt][ʌp] ,

if	**there**	**is**	**a**	**cupful**	**of**	**each**	**of**	**the**	**other**	**vegetables**	**when**	**they**	**are**	**cut**	**up**	**,**
如果	那里	是	一个	一杯	的	每个	的	这	其他	蔬菜	什么时候	他们	是	切	向上	,

如果其他蔬菜切好后，每种都有一杯的量，

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

适合美国厨房的实用意大利食(Practical Italian recipes for American)

[juːz][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv][tə'meɪtoʊz] [ən'les] [juː; jʊ] [wɪʃ] [ðə; ði][tə'meɪtoʊ]['fleɪvər][tuː; tə][biː; bi]['veri]
use **a** **cupful** **of** **tomatoes** **unless** **you** **wish** **the** **tomato** **flavor** **to** **be** **very**
使用 一个 一杯 的 西红柿 除非 你 希望 这 番茄 味道 到 是 非常
[prə'naʊnst] .
pronounced **.**
发音 .

除非你希望番茄味非常浓，否则只需使用一杯番茄即可。

[piːl] [ænd; ənd][kjuːb][ðə; ði] [pə'tetoz] , ['egplænt] [ænd; ənd] [skwɑːʃ] .
Peel **and** **cube** **the** **potatoes** **,** **eggplant** **and** **squash** **.**
果皮 和 立方体 这 土豆 , 茄子 和 壁球 .

将土豆、茄子和南瓜去皮切块。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] [ænd; ənd] [stemz] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['pepərz] [ænd; ənd] [slaɪs] [ɔːr] [ʃred] [ðem; ðəm]
Remove **the** **seeds** **and** **stems** **from** **the** **peppers** **and** **slice** **or** **shred** **them**
消除 这 种子 和 茎 从 这 辣椒 和 片 或者 撕碎 他们
['kɔːrsli] .
coarsely **.**
粗略地 .

去除辣椒的籽和蒂，然后切成粗片或粗丝。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][tə'meɪtoʊz][tuː; tə][ðə; ði]['ʌnjən][ænd; ənd][ɔɪl] .
Add **the** **tomatoes** **to** **the** **onion** **and** **oil** **.**
添加 这 西红柿 到 这 洋葱 和 油 .

将西红柿加入洋葱和油中。

['æftər] [ðæt] [hæz; həz] [kʊkt] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [pə'tetoz] .
After **that** **has** **cooked** **a** **few** **minutes** **add** **the** **potatoes** **.**
后 那 有 煮熟 一个 很少 分钟 添加 这 土豆 .

煮几分钟后，加入土豆。

[wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər][hæf] [dʌn] , [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['pepərz] , ['læstli][ðə; ði] ['egplænt] , [skwɑːʃ] , [ænd; ənd]
When **they** **are** **half** **done** **,** **put** **in** **the** **peppers** **,** **lastly** **the** **eggplant** **,** **squash** **,** **and**
什么时候 他们 是 一半 完毕 , 放 在 这 辣椒 , 最后 这 茄子 , 壁球 , 和
[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
salt **and** **pepper** **.**
盐 和 胡椒 .

当它们煮到一半时，放入辣椒，最后放入茄子、南瓜，以及盐和胡椒粉。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑːr; ər]['tendər][bʌt; bət] [stɪl] [hoʊl] [ænd; ənd][fɜːrm] .
Continue **cooking** **until** **the** **vegetables** **are** **tender** **but** **still** **whole** **and** **firm** **.**
继续 烹饪 直到 这 蔬菜 是 投标 但 仍然 所有的 和 公司 .

继续烹煮，直到蔬菜变软但仍保持完整和紧实。

['roʊmə] [pə'vɪliən] ['restrɑːnt] , [ʃɪ'kɑːgoʊ] .
Roma **Pavilion** **Restaurant** **,** **Chicago** **.**
罗马 亭 餐厅 , 芝加哥 .

芝加哥罗马馆餐厅。

['egplænt] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] [sɔːs]
EGGPLANT **WITH** **TOMATO** **SAUCE**
茄子 和 番茄 酱

番茄酱茄子

[mɛlɑ:nzænə][ɪn][u:mi:doʊ]
Melanzana **in** **Umido**
茄子 在 乌米多

乌米多的茄子

[pi:l] [ænd; ənd][kʌt][ʌp][ðə; ði] ['egplænt] .
Peel **and** **cut** **up** **the** **eggplant** **.**
果皮 和 切 向上 这 茄子 .

将茄子去皮切块。

[sɔ:lt][ˌaɪ 'ti:][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:][stænd][fɔ:r; fər][æn; ən]['aʊər][ɔ:r][soʊ][tu:; tə] [drɔ:] [aʊt][ðə; ði] ['bɪtər]
Salt **it** **and** **let** **it** **stand** **for** **an** **hour** **or** **so** **to** **draw** **out** **the** **bitter**
盐 它 和 让 它 站立 为了 一个 小时 或者 所以 到 画 出去 这 苦的
[dʒu:siz] .
juices **.**
果汁 .

加盐腌制一小时左右，让苦味汁液渗出。

[dreɪn] [ænd; ənd][soʊ'teɪ][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɔɪl][ɔ:r] ['drɪpɪŋ] .
Drain **and** **sauté** **in** **a** **little** **oil** **or** **drippings** **.**
流走 和 炒 在 一个 小的 油 或者 滴落物 .

沥干水分，用少许油或油脂翻炒。

[ˌeɪ di: 'di:][tə'meɪtoʊ] [sɔ:s] [[ˌtu:'tu:]] [ænd; ənd] ['sɪmər] [ə; eɪ] [fju:] ['moʊmənts][ʌn'tɪl] ['tendər] . [[ˌtu:'tu:]]
Add **tomato** **sauce** **[** **2** **]** **and** **simmer** **a** **few** **moments** **until** **tender** **.** **[** **2** **]**
添加 番茄 酱 [2] 和 煨 一个 很少 时刻 直到 投标 . [2]

加入番茄酱[2]，小火慢炖片刻至软烂。[2]

[si:] [peɪdʒ] - .
See **page** **23** **.**
看 页 - .

参见第23页。

[beɪkt] ['egplænt] [wɪð; wɪθ] [tʃi:z]
BAKED **EGGPLANT** **WITH** **CHEESE**
烘焙 茄子 和 奶酪

烤茄子配奶酪

[tɔrti:noʊ][ˌdi: 'aɪ][mɛlɑ:nzænə]['ɑ:lə][ˌpɑ:mi'dʒɑ:nə,-'ʒɑ:-]
Tortino **di** **Melanzana** **alla** **Parmigiana**
托尔蒂诺 迪 茄子 阿拉 帕尔马干酪

帕尔马干酪梅兰扎纳托尔蒂诺

[ðə; ði] ['egplænt] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [prɪ'perd] [æz; əz][fɔ:r; fər]['ɔ:rd(ə)neri] ['fraɪɪŋ] , [ðæt] [ɪz] , [ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd]
The **eggplant** **should** **be** **prepared** **as** **for** **ordinary** **frying** **,** **that** **is** **,** **it** **should**
这 茄子 应该 是 准备 作为 为了 普通的 煎炸 , 那 是 , 它 应该
[bi:; bi] [pi:ld] ,
be **peeled** **,**
是 去皮 ,

茄子的处理方法与普通煎炸茄子相同，即需要去皮。

[slaɪst] [ænd; ənd][ðə; ði]['slaɪsɪz] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd][left] ['ʌndər][ə; eɪ] ['weɪtɪd] [pleɪt]
sliced **and** **the** **slices** **sprinkled** **with** **salt** **and** **left** **under** **a** **weighted** **plate**
切片 和 这 切片 撒上 和 盐 和 左边 在下面 一个 加权 盘子
[fɔ:r; fər][sʌm; səm][taɪm][tu:; tə]['ekstrækt; ɪk'strækt][ðə; ði] ['bɪtər] [dʒu:siz] .
for **some** **time** **to** **extract** **the** **bitter** **juices** **.**
为了 一些 时间 到 提炼 这 苦的 果汁 .

将果实切片，撒上盐，放在重物下压一段时间，以提取苦涩的汁液。

[soʊ'teɪ][ðə; ði]['slaɪsɪz][ɪn][ɔɪl][ɔ:r][lɑ:rd] .
Sauté **the** **slices** **in** **oil** **or** **lard** **.**
炒 这 切片 在 油 或者 猪油 .

将切片用油或猪油煎炒。

[laɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][ðem; ðəm] .

Line	**a**	**baking**	**dish**	**with**	**them**	**.**
线	一个	烘烤	盘子	和	他们	.

将它们铺在烤盘底部。

[fɪl] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][hɑːrd] [bɔɪld] [egz] [ænd; ənd] [tʃiːz] [kʌt] ['ɪntuː]['lɪt(ə)l]

Fill	**the**	**center**	**of**	**the**	**dish**	**with**	**hard**	**boiled**	**eggs**	**and**	**cheese**	**cut**	**into**	**little**
充满	这	中心	的	这	盘子	和	难的	煮沸	鸡蛋	和	奶酪	切	进入	小的

['piːsɪz] .

pieces	**.**
件	.

在盘子中央放上煮熟的鸡蛋和切成小块的奶酪。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðɪs] ['fɪlɪŋ] [ɪ'nʌf] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] [tuː; tə]['fleɪvər][ˌaɪ 'tiː]

Add	**to**	**this**	**filling**	**enough**	**grated**	**cheese**	**and**	**tomato**	**sauce**	**to**	**flavor**	**it**
添加	到	这	填充	足够的	磨碎的	奶酪	和	番茄	酱	到	味道	它

[tuː; tə] [teɪst] .

to	**taste**	**.**
到	品尝	.

在馅料中加入适量的碎奶酪和番茄酱调味。

['kʌvər] [ðə; ði][tɑːp][wɪð; wɪθ] [ə'nʌðər] ['leɪər] [ʌv; əv][ðə; ði] [fraɪd] ['egplænt] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr]

Cover	**the**	**top**	**with**	**another**	**layer**	**of**	**the**	**fried**	**eggplant**	**and**	**a**	**little**	**more**
覆盖	这	顶部	和	其他	层	的	这	油煎	茄子	和	一个	小的	更多的

[tə'meɪtoʊ] [sɔːs] .

tomato	**sauce**	**.**
番茄	酱	.

在上面再铺一层炸茄子，再淋上少许番茄酱。

[beɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**the**	**oven**	**for**	**10**	**minutes**	**.**
烤	在	这	烤箱	为了	-	分钟	.

放入烤箱烤10分钟。

['roʊmə] [pə'vɪliən] ['restrɑːnt] , [ʃɪ'kɑːgoʊ] .

Roma	**Pavilion**	**Restaurant**	**,**	**Chicago**	**.**
罗马	亭	餐厅	,	芝加哥	.

芝加哥罗马馆餐厅。

[pə'tetoz] " [stuːfɑːtoʊ]

POTATOES	**"**	**STUFATO**
土豆	"	斯图法托

土豆“STUFATO”

" [stuːfɑːtoʊ][ˌdiː 'aɪ][pə'tɑːteɪ]

"	**Stufato**	**di**	**Patate**
"	斯图法托	迪	马铃薯

"Stufato di Patate

[ˌtuː'tuː]['paʊndz] .

2	**lbs**	**.**
2	磅	.

2磅

[pə'tetoz]

potatoes
土豆

土豆

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər]

1	**tablespoon**	**flour**
1	汤匙	面粉

1汤匙面粉

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
4 **tablespoons** **butter**
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

[wʌn][paɪnt][mɪlk]
1 **pint** **milk**
1 品脱 牛奶

1品脱牛奶

['greɪtɪd] [tʃiːz]
Grated **cheese**
磨碎的 奶酪

磨碎的奶酪

[sɔːlt] , ['pepər]
Salt **,** **pepper**
盐 , 胡椒

盐、胡椒

[piːl] [ðə; ði] [pə'tetoz] [ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː]['lɪt(ə)l] ['piːsɪz] .
Peel **the** **potatoes** **and** **cut** **them** **into** **little** **pieces** **.**
果皮 这 土豆 和 切 他们 进入 小的 件 .

将土豆去皮，切成小块。

[kʊk] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][fɔːr; fər][ten] ['mɪnɪts] .
Cook **in** **boiling** **water** **for** **ten** **minutes** **.**
厨师 在 沸腾 水 为了 十 分钟 .

用沸水煮十分钟。

[teɪk] [ðem; ðəm][aʊt] , [dreɪn] ['θɜːrəli] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] , ['sprɪŋklɪŋ] [ðem; ðəm]
Take **them** **out** **,** **drain** **thoroughly** **,** **and** **put** **in** **a** **saucepan** **,** **sprinkling** **them**
拿 他们 出去 , 流走 彻底 , 和 放 在 一个 平底锅 , 洒 他们
[wɪð; wɪθ]['flaʊər] ,
with **flour** **,**
和 面粉 ,

将它们取出，沥干水分，放入平底锅中，撒上一些面粉。

[ðen] ['ædɪŋ] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd][mɪlk] .
then **adding** **the** **butter** **and** **milk** **.**
然后 添加 这 黄油 和 牛奶 .

然后加入黄油和牛奶。

['kʌvər] [ðə; ði][pæn][ænd; ənd][let][ðə; ði] [pə'tetoz] [kʊk] ['sloʊli] [fɔːr; fər][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər]
Cover **the** **pan** **and** **let** **the** **potatoes** **cook** **slowly** **for** **a** **quarter** **of** **an** **hour**
覆盖 这 平底锅 和 让 这 土豆 厨师 缓慢地 为了 一个 四分之一 的 一个 小时
[ɔːr][ʌn'tɪl] ['θɜːrəli] [dʌn] .
or **until** **thoroughly** **done** **.**
或者 直到 彻底 完毕 .

盖上锅盖，让土豆慢煮15分钟或直至完全煮熟。

['siːz(ə)n] [wel] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['dʒenərəs] [ə'maʊnt][ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz]
Season **well** **with** **salt** **and** **pepper** **and** **a** **generous** **amount** **of** **grated** **cheese**
季节 出色地 和 盐 和 胡椒 和 一个 慷慨的 数量 的 磨碎的 奶酪
[bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
before **serving** **.**
前 服务 .

上菜前用盐、胡椒粉和大量的磨碎奶酪充分调味。

[ˌsiːnjə'riːnə][ai'riːn] - .
Signorina **Irene** **Merlani** **.**
西尼奥里纳 艾琳 - .

艾琳·梅拉尼小姐。

[moʊld] [ʌv; əv] ['piːz] [ɔːr] [biːnz]
MOULD **OF** **PEAS** **OR** **BEANS**
模具 的 豌豆 或者 豆子

豌豆或豆类发霉

[sfɔrmɑːtoʊ][ˌdiː ˈaɪ] - [oʊ] [piˈsɛli]
Sformato **di** **Fagiuolini** **o** **Piselli**
格式 迪 - o 皮塞利

法吉乌里尼·皮塞利的格式

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

[griːn] [ɔːr][wæks] [biːnz]
green **or** **wax** **beans**
绿色的 或者 蜡 豆子

绿豆或蜡豆

¼ ['ʌnjən]
¼ **onion**
¼ 洋葱

¼个洋葱

[ə; eɪ][sprɪg][ʌv; əv] ['pɑːrsli]
A **sprig** **of** **parsley**
一个 枝 的 香菜

一小枝欧芹

[ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['seləri]
A **piece** **of** **celery**
一个 片 的 芹菜

一根芹菜

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɔɪl][ɔːr] ['bʌtər] ['sʌbstɪtuːt]
2 **tablespoons** **oil** **or** **butter** **substitute**
2 汤匙 油 或者 黄油 代替

2汤匙油或黄油替代品

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər]
1 **tablespoon** **flour**
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[θriː] [egz]
3 **eggs**
3 鸡蛋

3个鸡蛋

['greɪtɪd] [tʃiːz]
Grated **cheese**
磨碎的 奶酪

磨碎的奶酪

[strɪŋ] [ðə; ði] [biːnz] .
String **the** **beans** **.**
细绳 这 豆子 .

把豆角摘下来。

[blæntʃ] [ðem; ðəm][baɪ] ['θroʊɪŋ] [ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Blanch	them	by	throwing	them	into	boiling	water	.
布兰奇	他们	经过	投掷	他们	进入	沸腾	水	.

将它们放入沸水中焯一下。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði]['wɔːtər][hæz; həz] [bɔɪld] [ə'gen] [dreɪn][ðə; ði] [biːnz] [ænd; ənd] [plʌndʒ]

As	soon	as	the	water	has	boiled	again	drain	the	beans	and	plunge
作为	很快	作为	这	水	有	煮沸	再次	流走	这	豆子	和	暴跌

[ðem; ðəm]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] .

them	into	cold	water	.
他们	进入	寒冷的	水	.

水再次沸腾后，立即沥干豆子，放入冷水中。

[fraɪ][ðə; ði] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] , ['pɑːrsli] [ænd; ənd] ['seləri] [ɪn][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][ɔɪl] .

Fry	the	finely	chopped	onion	,	parsley	and	celery	in	a	tablespoon	of	oil	.
炒	这	精细地	切碎	洋葱	,	香菜	和	芹菜	在	一个	汤匙	的	油	.

将切碎的洋葱、欧芹和芹菜用一汤匙油炒香。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz][ə; eɪ]['goʊldən]['kʌlər][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [biːnz] [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][əb'zɔːrb]

When	the	onion	is	a	golden	color	add	the	beans	and	let	them	absorb
什么时候	这	洋葱	是	一个	金的	颜色	添加	这	豆子	和	让	他们	吸收

[ðə; ði][ɔɪl] .

the	oil	.
这	油	.

洋葱炒至金黄色后，加入豆子，让豆子吸收油分。

[ˌeɪ diː 'diː][dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm][frʌm; frəm] ['bɜːrnɪŋ] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [biːnz] [hæv; həv]

Add	just	enough	water	to	keep	them	from	burning	until	the	beans	have
添加	只是	足够的	水	到	保持	他们	从	燃烧	直到	这	豆子	有

['sɪmərd] ['tendər] .

simmered	tender	.
小火慢炖	投标	.

加入适量的水，防止烧焦，直到豆子煮软为止。

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [ʌv; əv][ðə; ði][mɪlk] , ['flaʊər][ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][ɔɪl] .

Make	a	white	sauce	of	the	milk	,	flour	and	one	tablespoon	of	oil	.
制作	一个	白色的	酱	的	这	牛奶	,	面粉	和	一	汤匙	的	油	.

用牛奶、面粉和一汤匙油制成白酱。

[biːt] [ðə; ði] [egz] .

Beat	the	eggs	.
打	这	鸡蛋	.

把鸡蛋打散。

[let] [ðə; ði] [biːnz] [ænd; ənd] [sɔːs] [kuːl] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] .

Let	the	beans	and	sauce	cool	a	little	.
让	这	豆子	和	酱	凉爽的	一个	小的	.

让豆子和酱汁稍微冷却一下。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] , [biːnz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] [tuː; tə]

Then	add	the	eggs	,	beans	and	a	few	tablespoons	of	grated	cheese	to
然后	添加	这	鸡蛋	,	豆子	和	一个	很少	汤匙	的	磨碎的	奶酪	到

[ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] .

the	white	sauce	.
这	白色的	酱	.

然后将鸡蛋、豆子和几汤匙磨碎的奶酪加入白酱中。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] [moʊld] .

Pour	into	a	buttered	mould	.
倒	进入	一个	涂黄油的	模具	.

倒入涂抹了黄油的模具中。

[beɪk] [ɔːr] [stiːm] [æz; əz][ə; eɪ] ['kʌstərd] [ʌn'tɪl][fɜːrm] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

Bake	**or**	**steam**	**as**	**a**	**custard**	**until**	**firm**	**,**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
烤	或者	蒸汽	作为	一个	蛋奶冻	直到	公司	,	和	服务	热的	.

烤或蒸至凝固，趁热食用。

['piːz] [ɑːr; ər] [gʊd] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] .

Peas	**are**	**good**	**cooked**	**in**	**the**	**same**	**way**	**.**
豌豆	是	好的	煮熟	在	这	相同的	方式	.

豌豆用同样的方法烹饪也很好吃。

[kænd] ['piːz] [ænd; ənd] [biːnz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .

Canned	**peas**	**and**	**beans**	**may**	**be**	**used**	**.**
罐装	豌豆	和	豆子	可能	是	用过的	.

可以使用罐装豌豆和豆类。

[ðɪs] [meɪks] [ə; eɪ] ['veri] [ˌsætɪs'fæktəri] ['lʌntʃən] [dɪʃ] .

This	**makes**	**a**	**very**	**satisfactory**	**luncheon**	**dish**	**.**
这	制作	一个	非常	令人满意的	午餐	盘子	.

这是一道非常令人满意的午餐菜肴。

[moʊld] [ʌv; əv] ['spɪnɪtʃ]

MOULD	**OF**	**SPINACH**
模具	的	菠菜

菠菜模具

['stæmpə][ˌdiː 'aɪ][spiːnɑːtʃi]

Stampa	**di**	**Spinaci**
邮票	迪	菠菜

菠菜印记

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]

1	**tablespoon**	**butter**
1	汤匙	黄油

1汤匙黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər]

1	**tablespoon**	**flour**
1	汤匙	面粉

1汤匙面粉

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [bɔɪld] ['spɪnɪtʃ]

2	**cups**	**boiled**	**spinach**
2	杯子	煮沸	菠菜

杯煮熟的菠菜

[θriː] [egz]

3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[braʊn] [stɑːk]

Brown	**stock**
棕色的	库存

棕色股票

[sɔːlt] , ['pepər]

Salt	**,**	**pepper**
盐	,	胡椒

盐、胡椒

[meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] [waɪt] [sɔːs] [ʌv; əv][ðə; ði] [mɪlk] , ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər] .

Make	a	smooth	white	sauce	of	the	milk	,	butter	and	flour	.
制作	一个	光滑的	白色的	酱	的	这	牛奶	,	黄油	和	面粉	.

将牛奶、黄油和面粉混合，制成顺滑的白酱。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɪk] [ænd; ənd][ðə; ði]['flaʊər][ɪz] ['θɜːrəli] [kʊkt] .

Let	it	cook	until	it	is	thick	and	the	flour	is	thoroughly	cooked	.
让	它	厨师	直到	它	是	厚的	和	这	面粉	是	彻底	煮熟	.

煮至汤汁浓稠，面粉完全煮熟即可。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] ([dreɪnd] ,

Add	to	the	sauce	the	spinach	(	drained	,
添加	到	这	酱	这	菠菜	(	排水	,

将菠菜（沥干水分）加入酱汁中，

[rɪnst] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] ['veri] [faɪn]) [ə; eɪ] [fjuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] , [tuː] [egz] ['biːtn] ,

rinsed	and	chopped	very	fine	)	a	few	tablespoons	of	grated	cheese	,	two	eggs	beaten	,
冲洗干净	和	切碎	非常	美好的	)	一个	很少	汤匙	的	磨碎的	奶酪	,	二	鸡蛋	被打败	,

（冲洗干净并切碎）几汤匙磨碎的奶酪，两个打散的鸡蛋，

[ə; eɪ] [fjuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [braʊn] [stɑːk] ([ɔːr][ə; eɪ] ['buːjɑːn] [kjuːb] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][hɑːt] ['wɔːtər]) [ænd; ənd][sɔːlt] .

a	few	tablespoons	of	brown	stock	(	or	a	bouillon	cube	dissolved	in	a	little	hot	water	)	and	salt	.
一个	很少	汤匙	的	棕色的	库存	(	或者	一个	肉汤	立方体	溶解	在	一个	小的	热的	水	)	和	盐	.

几汤匙棕色高汤（或一块浓汤宝溶于少量热水中）和盐。

[mɪks] ['θɜːrəli] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] [moʊld] .

Mix	thoroughly	and	pour	into	a	buttered	mould	.
混合	彻底	和	倒	进入	一个	涂黄油的	模具	.

充分搅拌后倒入抹了黄油的模具中。

[stiːm] [æz; əz][ə; eɪ] ['kʌstərd] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][fɜːrm] .

Steam	as	a	custard	until	it	is	firm	.
蒸汽	作为	一个	蛋奶冻	直到	它	是	公司	.

像蒸蛋羹一样蒸至凝固。

[braʊn] [stɑːk] [ɔːr][təˈmeɪtoʊ] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] [pɔːd] ['oʊvər] [ðɪs] ,

Brown	stock	or	tomato	sauce	may	be	poured	over	this	,
棕色的	库存	或者	番茄	酱	可能	是	倾倒	超过	这	,

可以在上面浇上棕色高汤或番茄酱。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['eksələnt] [sɜːrvd] [hɑːt][dʒʌst][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] .

but	it	is	excellent	served	hot	just	as	it	is	.
但	它	是	出色的	服务	热的	只是	作为	它	是	.

但趁热吃味道也很棒。

[fɔːr; fər][ðə; ði]['resəpɪz][fɔːr; fər] [braʊn] [stɑːk] [ænd; ənd][təˈmeɪtoʊ] [sɔːs] [siː] ['peɪdʒɪz]['sɛvən][ænd; ənd] -

For	the	recipes	for	Brown	Stock	and	Tomato	Sauce	see	pages	7	and	23	.	:	.
为了	这	食谱	为了	棕色的	库存	和	番茄	酱	看	页面	7	和	-			

有关棕色高汤和番茄酱的配方，请参见第 7 页和第 23 页。

[pen'sjəune]['sæntə]['keɪtərɪnə] , [si'enə, 'sjenɑː] .

Pensione	Santa	Caterina	,	Siena	.
养老金	圣诞老人	卡特琳娜	,	锡耶纳	.

圣卡特琳娜旅馆，锡耶纳。

[egz]
Eggs
鸡蛋

鸡蛋

[egz] [ɔːl] - [ɔːˈrɔːrə]
EGGS ALL - AURORA
鸡蛋 全部 - 极光

鸡蛋全部极光

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈbʌtər] [ɔːr] [ˈvedʒtəb(ə)l] [ɔɪl]
1 tablespoon butter or vegetable oil
1 汤匙 黄油 或者 蔬菜 油

1汤匙黄油或植物油

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈflaʊər]
1 tablespoon flour
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

[θriː] [egz]
3 eggs
3 鸡蛋

3个鸡蛋

[sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈpepər]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[hɑːrd] [bɔɪl] [ðə; ði] [egz] .
Hard boil the eggs .
难的 熬 这 鸡蛋 .

将鸡蛋煮熟。

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈflaʊər] , [mɪlk] [ænd; ənd] [ˈbʌtər] .
Make a white sauce of the flour , milk and butter .
制作 一个 白色的 酱 的 这 面粉 , 牛奶 和 黄油 .

用面粉、牛奶和黄油做成白酱。

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [kʊk] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈθɜːrəli] .
Be sure to cook it thoroughly .
是 当然 到 厨师 它 彻底 .

一定要彻底煮熟。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [ðə; ði] [egz] [daɪst] [ˈveri] [faɪn] .
Add the whites of the eggs diced very fine .
添加 这 白人 的 这 鸡蛋 切丁 非常 美好的 .

加入切成细丁的蛋白。

[pɔːr] [ðɪs] [aʊt] [ɑːn] [ə; eɪ] [ˈplætər] [ænd; ənd] [ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [joʊk] [fɔːrst] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ɔːr]
Pour this out on a platter and cover with the yolks forced through a sieve or
[pəˈteɪtoʊ] [ˈraɪsər] .
potato ricer .
倒 这 出去 在 一个 拼盘 和 覆盖 和 这 蛋黄 强制 通过 一个 筛 或者
土豆 碾米机 .

将汤汁倒在盘子上，然后淋上用筛子或土豆压泥器压成的蛋黄。

[pen'sjəune]['sæntə]['keɪtərɪnə] , [si'enə, 'sjenɑ:] .

Pensione	**Santa**	**Caterina**	**,**	**Siena**	**.**
养老金	圣诞老人	卡特琳娜	,	锡耶纳	.

圣卡特琳娜旅馆，锡耶纳。

[tə'meɪtoʊz] [wɪð; wɪθ] [egz]

TOMATOES	**WITH**	**EGGS**
西红柿	和	鸡蛋

番茄炒蛋

[faɪv][ɔ:r][sɪks][raɪp][tə'meɪtoʊz][ʌv; əv]['i:kwəl][saɪz]

5	**or**	**6**	**ripe**	**tomatoes**	**of**	**equal**	**size**
5	或者	6	成熟	西红柿	的	平等的	尺寸

5到6个大小相同的成熟番茄

[faɪv][ɔ:r][sɪks] [egz]

5	**or**	**6**	**eggs**
5	或者	6	鸡蛋

5或6个鸡蛋

[waɪt] [sɔ:s] [ɔ:r] [braʊn] ['greɪvi]

White	**sauce**	**or**	**brown**	**gravy**
白色的	酱	或者	棕色的	肉汁

白酱或棕色肉汁

[pi:l] [ðə; ði][tə'meɪtoʊz] .

Peel	**the**	**tomatoes**	**.**
果皮	这	西红柿	.

将西红柿去皮。

[kʌt] [ə; eɪ][slaɪs][frʌm; frəm][ðə; ði][tɑ:p][ʌv; əv] [i:tʃ] , [ænd; ənd] [sku:p] [aʊt][ðə; ði] [kɔ:r] .

Cut	**a**	**slice**	**from**	**the**	**top**	**of**	**each**	**,**	**and**	**scoop**	**out**	**the**	**core**	**.**
切	一个	片	从	这	顶部	的	每个	,	和	舀	出去	这	核	.

从每个果实的顶部切下一片，挖出果核。

[breɪk] [ə; eɪ] [rɔ:] [eg] ['ɪntu:] [i:tʃ] [ænd; ənd] [rɪ'pleɪs] [ðə; ði][tɑ:p] .

Break	**a**	**raw**	**egg**	**into**	**each**	**and**	**replace**	**the**	**top**	**.**
休息	一个	生的	蛋	进入	每个	和	代替	这	顶部	.

每个杯子里打入一个生鸡蛋，然后盖上盖子。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [egz] [ɑ:r; ər][set] .

Put	**in**	**a**	**baking**	**dish**	**and**	**bake**	**until**	**the**	**eggs**	**are**	**set**	**.**
放	在	一个	烘烤	盘子	和	烤	直到	这	鸡蛋	是	放	.

放入烤盘中，烘烤至鸡蛋凝固即可。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kri:m] [sɔ:s] [ɔ:r] [braʊn] ['greɪvi] .

Serve	**with**	**a**	**cream**	**sauce**	**or**	**brown**	**gravy**	**.**
服务	和	一个	奶油	酱	或者	棕色的	肉汁	.

可搭配奶油酱或棕色肉汁食用。

[kɔ:rn] [mi:l] ['dɪʃɪz]

Corn	**Meal**	**Dishes**
玉米	一顿饭	菜肴

玉米面食

[kɔ:rn] [mi:l] [loʊf]

CORN	**MEAL**	**LOAF**
玉米	一顿饭	面包

玉米面面包

[pæs'ti:tʃoʊ; pɑ:s'ti:tʃoʊ][ˌdi: 'aɪ][poʊ'lentə]

Pasticcio	**di**	**Polenta**
帕斯蒂乔	迪	玉米粥

玉米粉糕点

['jeloʊ]	['kɔːrnmiːl]
Yellow	**cornmeal**
黄色的	玉米粉

黄玉米粉

[draɪd]	['mʌʃrʊmz]	[[θriː]]
Dried	**mushrooms**	**[3]**
干燥	蘑菇	[3]

干蘑菇[3]

['pɑːrməzɑːn,'pɑːrməzæn]	[tʃiːz]	[[θriː]]
Parmesan	**cheese**	**[3]**
帕尔马干酪	奶酪	[3]

帕尔马干酪[3]

['bʌtər]
Butter
黄油

黄油

[kriːm]
Cream
奶油

奶油

[sɔːlt]
Salt
盐

盐

[ðə; ði]	[deɪ]	[bɪ'fɔːr]	[ðɪs]	[dɪʃ]	[ɪz]	[tuː; tə]	[biː; bi]	[sɜːrvd]	,
The	**day**	**before**	**this**	**dish**	**is**	**to**	**be**	**served**	**,**
这	天	前	这	盘子	是	到	是	服务	,

这道菜上桌前一天，

[kʊk]	['kɔːrnmiːl]	['veri]	['θɜːrəli]	[wɪð; wɪθ]	['oʊnli]	[ɪ'nʌf]	['wɔːtər]	[tuː; tə]	[meɪk]	[ˌaɪ 'tiː]	['veri]	[stɪf]	.
cook	**cornmeal**	**very**	**thoroughly**	**with**	**only**	**enough**	**water**	**to**	**make**	**it**	**very**	**stiff**	**.**
厨师	玉米粉	非常	彻底	和	仅有的	足够的	水	到	制作	它	非常	僵硬的	.

将玉米粉用少量水彻底煮熟，直到煮成非常硬的状态。

[tɜːrn]	[aʊt]	[tuː; tə]	[kuːl]	[ɪn]	[dʒʌst]	[ðə; ði]	[ʃeɪp]	[ʌv; əv]	[ðə; ði]	[dɪʃ]	[ɪn]	[wɪtʃ]	[ˌaɪ 'tiː]	[hæz; həz]	[kʊkt]	.
Turn	**out**	**to**	**cool**	**in**	**just**	**the**	**shape**	**of**	**the**	**dish**	**in**	**which**	**it**	**has**	**cooked**	**.**
转动	出去	到	凉爽的	在	只是	这	形状	的	这	盘子	在	哪个	它	有	煮熟	.

冷却后，它仍保持着烹饪容器的形状。

[nekst]	[deɪ]	[teɪk]	[ðɪs]	[seɪm]	[dɪʃ]	,	['bʌtər]	[ˌaɪ 'tiː]	[ænd; ənd]	['sprɪŋk(ə)l]	[wɪð; wɪθ]	[bred]	[krʌmz]	.
Next	**day**	**take**	**this**	**same**	**dish**	**,**	**butter**	**it**	**and**	**sprinkle**	**with**	**bread**	**crumbs**	**.**
下一个	天	拿	这	相同的	盘子	,	黄油	它	和	撒	和	面包	面包屑	.

第二天，将同样的盘子拿出来，涂上黄油，撒上面包屑。

[kʌt]	[ðə; ði]	[moʊld]	[ʌv; əv]	['kɔːrnmiːl]	[ɪn]	[ˌhɔːrɪ'zɑːnt(ə)l]	['slaɪsɪz]	[ə'baʊt]	¼	[ɪntʃ]	[θɪk]	.
Cut	**the**	**mould**	**of**	**cornmeal**	**in**	**horizontal**	**slices**	**about**	**¼**	**inch**	**thick**	**.**
切	这	模具	的	玉米粉	在	水平的	切片	关于	¼	英寸	厚的	.

将玉米粉模具切成约 ¼ 英寸厚的水平薄片。

[leɪ]	[ðə; ði]	[tɑːp]	[slaɪs]	[ɪn]	[ðə; ði]	['bɑːtəm]	[ʌv; əv]	[ðə; ði]	[dɪʃ]	[wer]	[ˌaɪ 'tiː]	[fɪts]	.
Lay	**the**	**top**	**slice**	**in**	**the**	**bottom**	**of**	**the**	**dish**	**where**	**it**	**fits**	**.**
莱	这	顶部	片	在	这	底部	的	这	盘子	在哪里	它	适合	.

将最上面的那片面包放在盘子底部合适的位置。

[dɑːt][wɪð; wɪθ] [tuː] [ɔːr] [θriː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [draɪd] ['mʌʃrʊmz]

Dot	with	two	or	three	small	pieces	of	butter	and	three	or	four	dried	mushrooms
点	和	二	或者	三	小的	件	的	黄油	和	三	或者	四	干燥	蘑菇

[wɪtʃ] [hæv; həv][hæd; həd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [pɔːd] ['oʊvər][ðem; ðəm][ænd; ənd] [soʊkt] [sʌm; səm][taɪm] .

which	have	had	boiling	water	poured	over	them	and	soaked	some	time	.
哪个	有	有	沸腾	水	倾倒	超过	他们	和	浸泡过	一些	时间	.

点缀上两三小块黄油和三四个用沸水冲泡过一段时间的干蘑菇。

['mɔɪs(ə)n][wɪð; wɪθ] [kriːm] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['greɪtɪd]['pɑːrməzɑːn,ˌpɑːrməzæn] [tʃiːz] .

Moisten	with	cream	and	sprinkle	with	grated	Parmesan	cheese	.
濡	和	奶油	和	撒	和	磨碎的	帕尔马干酪	奶酪	.

淋上奶油，撒上磨碎的帕玛森奶酪。

[rɪ'piːt] [slaɪs][baɪ][slaɪs] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [ʃeɪp] [ɪz] [kəm'pliːt] .

Repeat	slice	by	slice	until	the	shape	is	complete	.
重复	片	经过	片	直到	这	形状	是	完全的	.

重复切片步骤，直到形状完成。

[ɑːn][ðə; ði][læst][slaɪs][pʊt]['oʊnli] [tuː] ['dɑːts][ʌv; əv] ['bʌtər] .

On	the	last	slice	put	only	two	dots	of	butter	.
在	这	最后的	片	放	仅有的	二	点	的	黄油	.

在最后一片面包上只放两小块黄油。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] [θriː] ['aʊərz] .

Put	in	a	moderate	oven	and	bake	three	hours	.
放	在	一个	缓和	烤箱	和	烤	三	小时	.

放入中等温度的烤箱烘烤三个小时。

[ɪf] [æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv] [ðɪs] [taɪm][ðer; ðər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tuː] [mʌtʃ] ['lɪkwɪd][ɑːn][tɑːp] [pɔːr] [ðɪs] [ɔːf]

If	at	the	end	of	this	time	there	should	be	too	much	liquid	on	top	pour	this	off
如果	在	这	结尾	的	这	时间	那里	应该	是	也	很多	液体	在	顶部	倒	这	离开

[tuː; tə][juːz][fɔːr; fər][ðə; ði] ['siːzənɪŋ] [ʌv; əv][sʌm; səm] ['ʌðər] [dɪʃ] ,

to	use	for	the	seasoning	of	some	other	dish	,
到	使用	为了	这	调料	的	一些	其他	盘子	,

如果时间到了之后上面还有太多液体，就把多余的液体倒掉，用来给其他菜肴调味。

[sʌtʃ] [æz; əz] [spə'geti] , [raɪs][ɔːr]['nuːd(ə)lz] , [ænd; ənd][kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['lɪkwɪd] [siːsiz]

such	as	spaghetti	,	rice	or	noodles	,	and	continue	cooking	until	the	liquid	ceases
这样的	作为	意大利细面条	,	米	或者	面条	,	和	继续	烹饪	直到	这	液体	停止

[tuː; tə] [uːz] . [[θriː]]

to	ooze	.	[	3	]
到	渗出物	.	[	3	]

例如意大利面、米饭或面条，继续煮至不再渗出液体为止。[3]

[siː] [sə'dʒestʃənz] , [peɪdʒ][faɪv] .

See	Suggestions	,	page	5	.
看	建议	,	页	5	.

参见第 5 页"建议"。

[poʊ'lentə] [paɪ]

POLENTA	PIE
玉米粥	馅饼

玉米粥派

[poʊ'lentə] -

Polenta	Pasticciata
玉米粥	-

波伦塔馅饼

[wʌn][kʌp] ['jeloʊ] [kɔːrn] [miːl]

1	cup	yellow	corn	meal
1	杯子	黄色的	玉米	一顿饭

杯黄玉米粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	cup	milk
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kɔːrnstɑːrtʃ]

1	tablespoon	cornstarch
1	汤匙	玉米淀粉

1汤匙玉米淀粉

['greɪtɪd] [tʃiːz]

Grated	cheese
磨碎的	奶酪

磨碎的奶酪

[ˌbəjlə'niːz] [sɔːs] [[fɔːr]]

Bolognese	Sauce	[	4	]
博洛尼亚	酱	[	4	]

博洛尼亚肉酱[4]

[sɔːlt]

Salt
盐

盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kʊkɪŋ] [ɔɪl] [ɔːr] ['bʌtər]

1	tablespoon	cooking	oil	or	butter
1	汤匙	烹饪	油	或者	黄油

1汤匙食用油或黄油

[meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [stɪf] [mʌʃ] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['kɔːrnmiːl] .

Make	a	very	stiff	mush	of	the	cornmeal	.
制作	一个	非常	僵硬的	糊状物	的	这	玉米粉	.

将玉米粉捣成非常硬的糊状。

[sɔːlt] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kʊkt] [spred] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [tuː; tə] [kuːl] [ɑːn] [ə; eɪ] [bred] [bɔːrd]

Salt	it	well	and	when	it	is	cooked	spread	it	out	to	cool	on	a	bread	board
盐	它	出色地	和	什么时候	它	是	煮熟	传播	它	出去	到	凉爽的	在	一个	面包	木板

[ɪn] [ə; eɪ] [ʃiːt] [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

in	a	sheet	about	an	inch	thick	.
在	一个	床单	关于	一个	英寸	厚的	.

将面条充分加盐，煮熟后摊开在面包板上，铺成约一英寸厚的薄片，晾凉。

[meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] [waɪt] [sɔːs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [mɪlk] , ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ænd; ənd] ['bʌtər] .

Make	a	smooth	white	sauce	of	the	milk	,	cornstarch	and	butter	.
制作	一个	光滑的	白色的	酱	的	这	牛奶	,	玉米淀粉	和	黄油	.

将牛奶、玉米淀粉和黄油混合，制成顺滑的白酱。

[prɪ'per] [ðə; ði] [ˌbəjlə'niːz] [sɔːs] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [ɪts] ['resəpi] .

Prepare	the	Bolognese	Sauce	according	to	its	recipe	.
准备	这	博洛尼亚	酱	根据	到	它是	食谱	.

按照食谱准备博洛尼亚肉酱。

[wen] [ðə; ði] ['kɔːrnmiːl] [ɪz] [koʊld] [slaɪs] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [ɪn] [hæf] [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː]

When	the	cornmeal	is	cold	slice	it	down	in	half	inch	slices	and	cut	into
什么时候	这	玉米粉	是	寒冷的	片	它	向下	在	一半	英寸	切片	和	切	进入

['daiəmənds] [ɔːr] [skwer] .

diamonds	or	squares	.
钻石	或者	正方形	.

玉米粉冷却后，切成半英寸厚的片，再切成菱形或正方形。

['bʌtər] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Butter a baking dish .
黄油 一个 烘烤 盘子 .

在烤盘上涂抹黄油。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['kɔːrnmiːl] ,
Put in a layer of the cornmeal ,
放 在 一个 层 的 这 玉米粉 ,

铺上一层玉米粉，

['sprɪŋk(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [iːtʃ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [waɪt] [sɔːs]
sprinkle it with cheese and a few tablespoons each of the white sauce
撒 它 和 奶酪 和 一个 很少 汤匙 每个 的 这 白色的 酱
[ænd; ənd] [ðə; ði] [miːt] [sɔːs] .
and the meat sauce .
和 这 肉 酱 .

撒上奶酪，再淋上几汤匙白酱和几汤匙肉酱。

[rɪ'piːt] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] .
Repeat until the dish is full .
重复 直到 这 盘子 是 满的 .

重复以上步骤直至盘子装满。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [tɑːp] [ɪz] ['naɪsli] [braʊn] .
Bake until the top is nicely browned .
烤 直到 这 顶部 是 很好 棕色 .

烤至表面呈金黄色即可。

[ðɪs] [siːmz] [laɪk] [æn; ən] [ɪ'læbərət] [dɪʃ] , [bʌt; bət] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] [dɪ'lɪʃəs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [miːl] [ɪn]
This seems like an elaborate dish , but it is very delicious and a meal in
这 似乎 喜欢 一个 精心制作的 盘子 , 但 它 是 非常 可口的 和 一个 一顿饭 在
[ɪt'self] . [[fɔːr]]
itself . [4]
本身 . [4]

这道菜看起来很精致，但味道却很鲜美，本身就是一顿正餐。[4]

[siː] [peɪdʒ] - .
See page 23 .
看 页 - .

参见第23页。

[spə'geti] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['pɑːstəz]
Spaghetti and Other Pastas
意大利细面条 和 其他 意大利面

意大利面和其他意面

['njɑːki] [ʌv; əv] [fə'riːnə] [ɔːr] ['kɔːrnmiːl]
GNOCCHI OF FARINA OR CORNMEAL
汤团 的 法里纳 或者 玉米粉

玉米粉或法里纳粉制成的土豆丸子

['njɑːki] ['ɑːlə] [rə'mɑːnə]
Gnocchi alla Romana
汤团 阿拉 罗曼娜

罗马式土豆丸子

[wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] , [ɔːr] [hæf] [mɪlk] [ænd; ənd] [hæf] ['wɔːtər]
1 pint of milk , or half milk and half water
1 品脱 的 牛奶 , 或者 一半 牛奶 和 一半 水

1品脱牛奶，或半杯牛奶和半杯水

½ [kʌp] [fə'ri:nə] [ɔ:r] ['kɔ:rnmi:l]
½ cup farina or cornmeal
½ 杯子 法里纳 或者 玉米粉

半杯粗粒小麦粉或玉米粉

['bʌtər] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] [tʃi:z]
Butter and grated cheese
黄油 和 磨碎的 奶酪

黄油和磨碎的奶酪

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[sɔ:lt]
Salt
盐

盐

[let] [ðə; ði] [mɪlk] [kʌm] [tu:; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [sɔ:lt] [ˌaɪ 'ti:] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [fə'ri:nə] ['grædʒuəli] ,
Let the milk come to a boil , salt it and add the farina gradually ,
让 这 牛奶 来 到 一个 熬 , 盐 它 和 添加 这 法里纳 逐步地 ,

将牛奶煮沸，加盐，然后逐渐加入粗粒小麦粉。

['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] [soʊ] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [nɑ:t] [bɪ'kʌm] ['lʌmpi] .
stirring constantly so it will not become lumpy .
搅拌 不断地 所以 它 将要 不是 变得 凹凸不平 .

不断搅拌，以免结块。

[teɪk] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['teɪblspu:n] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['sevrəl]
Take from the fire and add a tablespoon of butter and several
拿 从 这 火 和 添加 一个 汤匙 的 黄油 和 一些
['teɪbəlˌspu:nz] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] [tʃi:z] ,
tablespoons of grated cheese ,
汤匙 的 磨碎的 奶酪 ,

从火上移开，加入一汤匙黄油和几汤匙磨碎的奶酪。

['ɔ:lsoʊ] [ðə; ði] [eg] ['slaɪtli] ['bi:tn] .
also the egg slightly beaten .
还 这 蛋 轻微地 被打败 .

鸡蛋也稍微打散了。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [spred] [aʊt] [ɑ:n] [ə; eɪ] ['moʊldɪŋ] [bɔ:rd] [ɪn] [ə; eɪ] [ʃi:t] [ə'baʊt] ¾ [ɪntʃ] [θɪk] .
Mix well and spread out on a moulding board in a sheet about ¾ inch thick .
混合 出色地 和 传播 出去 在 一个 成型 木板 在 一个 床单 关于 ¾ 英寸 厚的 .

充分混合后，铺在模具板上，厚度约为 ¾ 英寸。

[wen] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [koʊld] [kʌt] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [skwer] [ɔ:r] ['daiəmənds] .
When it is cold cut it in squares or diamonds .
什么时候 它 是 寒冷的 切 它 在 正方形 或者 钻石 .

冷切时切成方形或菱形。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [ði:z] [ɑ:n] [ə; eɪ] ['ʃæloʊ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɔ:r] ['plætər] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] ['bʌtərd]
Put a layer of these on a shallow baking dish or platter that has been buttered
放 一个 层 的 这些 在 一个 浅的 烘烤 盘子 或者 拼盘 那 有 到过 涂黄油的
.
:
.

将这些食材铺在涂了黄油的浅烤盘或盘子上。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [tʃiːz] [ænd; ənd][dɑːt][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .

Sprinkle	**with**	**cheese**	**and**	**dot**	**with**	**butter**	**.**
撒	和	奶酪	和	点	和	黄油	.

撒上奶酪碎，点缀上黄油。

[meɪk] [ə'nʌðər] ['leɪər] [ænd; ənd][soʊ][ɑːn][ʌn'tɪl][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] [fɪld] .

Make	**another**	**layer**	**and**	**so**	**on**	**until**	**the**	**dish**	**is**	**filled**	**.**
制作	其他	层	和	所以	在	直到	这	盘子	是	已填	.

再铺一层，如此反复，直到盘子装满。

[beɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][ðə; ði] [krʌst] [ɪz] [wel] [braʊn] .

Bake	**in**	**the**	**oven**	**until**	**the**	**crust**	**is**	**well**	**browned**	**.**
烤	在	这	烤箱	直到	这	地壳	是	出色地	棕色	.

放入烤箱烘烤至饼皮呈金黄色。

[spə'geti] [wɪð; wɪθ] ['æntʃoʊviz]

SPAGHETTI	**WITH**	**ANCHOVIES**
意大利细面条	和	凤尾鱼

凤尾鱼意大利面

¾ ['el biː] .

¾	**lb**	**.**
¾	磅	.

¾磅

[spə'geti]

spaghetti
意大利细面条

意大利细面条

[faɪv] ['miːdiəm] [saɪzd] ['æntʃoʊviz] [[faɪv]]

5	**medium**	**sized**	**anchovies**	**[**	**5**	**]**
5	中等的	尺寸	凤尾鱼	[	5	]

条中等大小的凤尾鱼[5]

['ɑːlɪv] [ɔɪl]

Olive	**oil**
橄榄	油

橄榄油

[kænd] [tə'meɪtoʊz]

Canned	**tomatoes**
罐装	西红柿

罐装番茄

[pʊt][ðə; ði] ['æntʃoʊviz] ['ɪntuː][ə; eɪ]['kɑːləndər][ænd; ənd][dɪp] ['kwɪkli] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][tuː; tə]['luːs(ə)n]

Put	**the**	**anchovies**	**into**	**a**	**colander**	**and**	**dip**	**quickly**	**into**	**boiling**	**water**	**to**	**loosen**
放	这	凤尾鱼	进入	一个	滤器	和	蘸	迅速地	进入	沸腾	水	到	松开

[ðə; ði] [skɪnz] ,

the	**skins**	**,**
这	皮肤	,

将凤尾鱼放入滤网中，快速浸入沸水中，使鱼皮松动。

[ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði][sɔːlt] .

and	**remove**	**the**	**salt**	**.**
和	消除	这	盐	.

去掉盐。

[skɪn] [ænd; ənd] [boʊn] [ðem; ðəm] .

Skin	**and**	**bone**	**them**	**.**
皮肤	和	骨	他们	.

把他们剥皮削骨。

[tʃɑːp] [ðem; ðəm][ænd; ənd][pʊt]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['dʒenərəs]
Chop **them** **and** **put** **over** **the** **fire** **in** **a** **sauce** **-** **pan** **with** **a** **generous**
劈 他们 和 放 超过 这 火 在 一个 酱 - 平底锅 和 一个 慷慨的
['kwɑːntəti][ʌv; əv][ɔɪl][ænd; ənd][sʌm; səm] ['pepər] .
quantity **of** **oil** **and** **some** **pepper** **.**
数量 的 油 和 一些 胡椒 .

将它们切碎，放入平底锅中，加入大量的油和一些胡椒粉，用火翻炒。

[duː][nɑːt][let][ðem; ðəm][bɔɪl] ,
Do **not** **let** **them** **boil** **,**
做 不是 让 他们 熬 ,

不要让它们煮沸。

[bʌt; bət] [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər][hɑːt][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [θriː] [ɔːr] [fɔːr]
but **when** **they** **are** **hot** **add** **two** **tablespoons** **of** **butter** **and** **three** **or** **four**
但 什么时候 他们 是 热的 添加 二 汤匙 的 黄油 和 三 或者 四
['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['kɑːnsntreɪtɪd] [tə'meɪtoʊ][dʒuːs] [meɪd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [daʊn] [kænd] [tə'meɪtoʊz]
tablespoons **of** **concentrated** **tomato** **juice** **made** **by** **cooking** **down** **canned** **tomatoes**
汤匙 的 集中 番茄 汁 制成 经过 烹饪 向下 罐装 西红柿
[ænd; ənd] ['rʌbɪŋ] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
and **rubbing** **through** **a** **sieve** **.**
和 擦 通过 一个 筛 .

但趁热加入两汤匙黄油和三到四汤匙浓缩番茄汁（用罐装番茄熬煮后用筛子过滤制成）。

[bɔɪl][ðə; ði] [spə'geti] [ɪn]['wɔːtər][ðæt][ɪz]['oʊnli] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd][ænd; ənd] [teɪk] [ker] [nɑːt][tuː; tə][let]
Boil **the** **spaghetti** **in** **water** **that** **is** **only** **slightly** **salted** **and** **take** **care** **not** **to** **let**
熬 这 意大利细面条 在 水 那 是 仅有的 轻微地 咸的 和 拿 关心 不是 到 让
[ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌm] [tuː] [sɔːft] .
it **become** **too** **soft** **.**
它 变得 也 柔软的 .

将意大利面放入只加了少许盐的水中煮，注意不要煮得太软。

[dreɪn] ['θɜːrəli] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði][hɑːt] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [sɜːrvd] .
Drain **thoroughly** **and** **put** **it** **into** **the** **hot** **dish** **in** **which** **it** **is** **to** **be** **served** **.**
流走 彻底 和 放 它 进入 这 热的 盘子 在 哪个 它 是 到 是 服务 .

沥干水分，然后放入要盛放的热盘中。

[pɔːr] [ðə; ði] [sɔːs] ['oʊvər][ðə; ði] [spə'geti] ,
Pour **the** **sauce** **over** **the** **spaghetti** **,**
倒 这 酱 超过 这 意大利细面条 ,

将酱汁淋在意大利面上。

[ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][left][ðə; ði]['lætər][ʌn'broʊkən][ɪn][ðə; ði][ɪ'tæliən] [staɪl] [mɪks][baɪ] ['lɪftɪŋ]
and **if** **you** **have** **left** **the** **latter** **unbroken** **in** **the** **Italian** **style** **mix** **by** **lifting**
和 如果 你 有 左边 这 后者 未破 在 这 意大利语 风格 混合 经过 举重
[ðə; ði] [spə'geti] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['sɪlvər] [fɔːks] [ʌn'tɪl] [sɔːs] [hæz; həz] [gɔːn] [ɔːl] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] .
the **spaghetti** **with** **two** **silver** **forks** **until** **sauce** **has** **gone** **all** **through** **it** **.**
这 意大利细面条 和 二 银 叉子 直到 酱 有 已消失 全部 通过 它 .

如果你在意大利式拌面中没有弄碎后者，可以用两把银叉将意大利面挑起，直到酱汁完全融入其中。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [tʃiːz] . [[faɪv]]
Serve **with** **grated** **cheese** **.** **[** **5** **]**
服务 和 磨碎的 奶酪 . [5]

佐以磨碎的奶酪。[5]

[siː] [sə'dʒestʃənz] , [peɪdʒ][faɪv] .
See **Suggestions** **,** **page** **5** **.**
看 建议 , 页 5 .

参见第 5 页"建议"。

[spə'geti] ['ɑ:lə] ['nɑpəli'tɑnə]
SPAGHETTI ALLA NAPOLITANA
意大利细面条 阿拉 那不勒斯

那不勒斯式意大利面

½ ['el bi:] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

[raʊnd] [steɪk]
round steak
圆形的 牛排

圆形牛排

¼ ['el bi:] . [sɔ:lt][pɔ:rk][ɔ:r]['beɪkən]
¼ lb . salt pork or bacon
¼ 磅 . 盐 猪肉 或者 熏肉

¼磅咸猪肉或培根

[wʌn] [smɔ:l] ['ʌnjən]
1 small onion
1 小的 洋葱

1个小洋葱

[ə; eɪ] [kloʊv] [ʌv; əv] ['gɑ:rlɪk]
A clove of garlic
一个 丁香 的 蒜

一瓣大蒜

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['bʌtər] [ɔ:r] ['sʌbstɪtu:t]
1 tablespoon butter or substitute
1 汤匙 黄油 或者 代替

1汤匙黄油或替代品

[ə; eɪ] [fju:] [draɪd] ['mʌʃrʊmz] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd]
A few dried mushrooms , if desired
一个 很少 干燥 蘑菇 , 如果 想要的

如果需要，可以加一些干蘑菇。

['sevrəl] [sprɪgz] ['pɑ:rsli]
Several sprigs parsley
一些 枝条 香菜

几枝欧芹

[freʃ] [ɔ:r] [kænd] [tə'meɪtoʊz]
Fresh or canned tomatoes
新鲜的 或者 罐装 西红柿

新鲜或罐装番茄

[graɪnd][ðə; ði][sɔ:lt][pɔ:rk][ænd; ənd][traɪ][ˌaɪ 'ti:][aʊt][ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] .
Grind the salt pork and try it out in a saucepan .
研磨 这 盐 猪肉 和 尝试 它 出去 在 一个 平底锅 .

将咸肉绞碎，然后在平底锅里试试味道。

[waɪl] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['fraɪɪŋ] [pʊt][ðə; ði]['ʌnjən] [θru:] [ðə; ði]['graɪndər] .
While it is frying put the onion through the grinder .
尽管 它 是 煎炸 放 这 洋葱 通过 这 磨床 .

在煎炸的同时，将洋葱放入绞肉机绞碎。

[æz; əz] [su:n] [æz; əz][ðə; ði][pɔ:rk] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə] [braʊn] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['ʌnjən] , [ðə; ði] ['pɑ:rsli] [tʃɑ:pt] ,
As soon as the pork begins to brown add the onion , the parsley chopped ,
作为 很快 作为 这 猪肉 开始 到 棕色的 添加 这 洋葱 , 这 香菜 切碎 ,

猪肉开始变色后，加入洋葱和切碎的欧芹。

[ðə; ði]['gɑːrlɪk]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd][faɪn] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['sɔfənd] [baɪ]

the	garlic	shredded	fine	,	and	the	mushrooms	which	have	been	softened	by
这	蒜	碎	美好的	,	和	这	蘑菇	哪个	有	到过	软化	经过

['soʊkɪŋ] [ɪn][wɔːrm]['wɔːtər] .

soaking	in	warm	water	.
浸泡	在	温暖的	水	.

将蒜瓣切碎，将蘑菇用温水浸泡至软化。

[wen] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑːr; ər]['veri] [braʊn] ([greɪt] [ker] [mʌst; məst][biː; bi]['teɪkən][nɑːt][tuː; tə][bɜːrn]

When	the	vegetables	are	very	brown	(	great	care	must	be	taken	not	to	burn
什么时候	这	蔬菜	是	非常	棕色的	(	伟大的	关心	必须	是	已采取	不是	到	烧伤

[ðə; ði]['ʌnjən] ,

the	onion	,
这	洋葱	,

当蔬菜变成深褐色时（务必小心，不要把洋葱烧焦），

[wɪtʃ] [skɔːtʃiz] ['veri] ['iːzəli]) [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [miːt] [graʊnd] ['kɔːrsli] [ɔːr][kʌt] [ʌp][ɪn]['lɪt(ə)l] [kjuːbz] .

which	scorches	very	easily	)	add	the	meat	ground	coarsely	or	cut	up	in	little	cubes	.
哪个	焦土	非常	容易地	)	添加	这	肉	地面	粗略地	或者	切	向上	在	小的	立方体	.

（很容易烧焦）加入粗绞肉或切成小丁的肉。

[wen] [ðə; ði] [miːt] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [braʊn] ['kʌlər] ,

When	the	meat	is	a	good	brown	color	,
什么时候	这	肉	是	一个	好的	棕色的	颜色	,

当肉变成漂亮的棕色时，

[ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][tə'meɪtoʊz][ænd; ənd] ['sɪmər] ['sloʊli] [ʌn'tɪl][ɔːl][hæz; həz] [kʊkt]

add	about	one	pint	of	tomatoes	and	simmer	slowly	until	all	has	cooked
添加	关于	一	品脱	的	西红柿	和	煨	缓慢地	直到	全部	有	煮熟

[daʊn] [tuː; tə][ə; eɪ] [θɪk] ['kriːmi] [sɔːs] .

down	to	a	thick	creamy	sauce	.
向下	到	一个	厚的	奶油状	酱	.

加入约一品脱番茄，小火慢炖，直至所有食材煮成浓稠的奶油酱汁。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['prɑːbəbli] [teɪk] ¾ ['aʊər] .

It	will	probably	take	¾	hour	.
它	将要	大概	拿	¾	小时	.

大概需要四十五分钟。

[ðə; ði] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] [baʊnd] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ʃoʊz] [ə; eɪ] ['tendənsi]

The	sauce	may	be	bound	together	with	a	little	flour	if	it	shows	a	tendency
这	酱	可能	是	边界	一起	和	一个	小的	面粉	如果	它	演出	一个	趋势

[tuː; tə] ['seprət] .

to	separate	.
到	分离	.

如果酱汁出现油水分离的趋势，可以加入少量面粉使其粘合在一起。

[ðɪs] [sɔːs] [ɪz] [juːst] [tuː; tə] [dres] [ɔːl][kaɪndz][ʌv; əv][ˌmækə'roʊni][ænd; ənd] [spə'geti] , ['ɔːlsoʊ][fɔːr; fər]

This	sauce	is	used	to	dress	all	kinds	of	macaroni	and	spaghetti	,	also	for
这	酱	是	用过的	到	裙子	全部	种类	的	通心粉	和	意大利细面条	,	还	为了

[bɔɪld] [raɪs] .

boiled	rice	.
煮沸	米	.

这种酱汁可以用来拌各种通心粉和意大利面，也可以用来拌米饭。

[spə'geti] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][left][ʌn'broʊkən] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kʊkt] .

Spaghetti	should	be	left	unbroken	when	it	is	cooked	.
意大利细面条	应该	是	左边	未破	什么时候	它	是	煮熟	.

煮熟的意大利面应该保持完整。

[ɪf] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [tuː] [lɔːŋ] [tuː; tə][fɪt][ɪn][ðə; ði]['ket(ə)l] [ɪ'mɜːrs] [wʌn][end][ɪn][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtər]

If	it	is	too	long	to	fit	in	the	kettle	immerse	one	end	in	the	boiling	salted	water
如果	它	是	也	长的	到	合身	在	这	壶	沉浸	一	结尾	在	这	沸腾	咸的	水

[ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] ['veri] [fjuː] ['mɪnɪts] [ðə; ði]['ɛndz][ʌv; əv][ðə; ði] [spə'geti] ['ʌndər][ðə; ði]['wɔːtər] [wɪl]

and	in	a	very	few	minutes	the	ends	of	the	spaghetti	under	the	water	will
和	在	一个	非常	很少	分钟	这	结束	的	这	意大利细面条	在下面	这	水	将要

[bɪ'kʌm] ['sɔfənd] [soʊ] [ðæt] [ðə; ði] [rest] [kæn; kən][biː; bi] [pʊʃt] [daʊn] ['ɪntuː][ðə; ði]['ket(ə)l] .

become	softened	so	that	the	rest	can	be	pushed	down	into	the	kettle	.
变得	软化	所以	那	这	休息	能	是	推动	向下	进入	这	壶	.

如果面条太长放不进水壶里，就把一端浸入沸腾的盐水中，几分钟后，浸在水里的面条末端就会变软，这样就可以把剩下的部分推入水壶里了。

[biː; bi] ['kerf(ə)l] [nɑːt][tuː; tə] [ˌoʊvər'kʊk] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɑːt][biː; bi]['pæsti; 'peɪsti] , [bʌt; bət][fɜːrm]

Be	careful	not	to	overcook	it	and	it	will	not	be	pasty	,	but	firm
是	小心	不是	到	煮过头了	它	和	它	将要	不是	是	糊状物	,	但	公司

[ænd; ənd] ['tendər] .

and	tender	.
和	投标	.

注意不要煮过头，否则它就不会是糊状的，而是口感紧实又嫩滑的。

[dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] ['kerfəli] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt] [suːp] [tju'riːnˌtə'riːn] .

Drain	it	carefully	and	put	in	a	hot	soup	tureen	.
流走	它	小心	和	放	在	一个	热的	汤	汤碗	.

小心沥干水分，倒入热汤碗中。

['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['hændfʊl][ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [pɔːr] [ɑːn][ðə; ði] [sɔːs] .

Sprinkle	a	handful	of	grated	cheese	over	it	and	pour	on	the	sauce	.
撒	一个	少数	的	磨碎的	奶酪	超过	它	和	倒	在	这	酱	.

撒上一把磨碎的奶酪，再淋上酱汁。

[lɪft] [wɪð; wɪθ] [tuː] [fɔːks] [ʌn'tɪl] ['θɜːrəli] [mɪkst] .

Lift	with	two	forks	until	thoroughly	mixed	.
举起	和	二	叉子	直到	彻底	混合	.

用两把叉子搅拌至完全混合。

['nuːd(ə)lz] [ɔːr] [hoʊm] [meɪd] [peɪst]

NOODLES	OR	HOME	MADE	PASTE
面条	或者	家	制成	粘贴

面条或自制酱料

[ˌtæljə'teli] [oʊ]['pɑːstə]['fæt.ə][ɪn][kæsə]

Tagliatelli	o	Pasta	Fatta	in	Casa
意大利宽面	o	面食	法塔	在	卡萨

Casa 意大利面或意大利面

[ðə; ði] [best] [ænd; ənd][moʊst]['tendər] [peɪst] [ɪz] [meɪd] ['sɪmpli] [ʌv; əv] [egz] [ænd; ənd]['flaʊər][ænd; ənd]

The	best	and	most	tender	paste	is	made	simply	of	eggs	and	flour	and
这	最好的	和	最多	投标	粘贴	是	制成	简单地	的	鸡蛋	和	面粉	和

[sɔːlt] .

salt	.
盐	.

最好、最嫩的面糊只需用鸡蛋、面粉和盐制成。

['wɔːtər] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] [fɔːr; fər][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] [egz] , [fɔːr; fər] [ɪ'kɑːnəmi] ,

Water	may	be	substituted	for	part	of	the	eggs	,	for	economy	,
水	可能	是	替代	为了	部分	的	这	鸡蛋	,	为了	经济	,

为了节约成本，可以用一部分鸡蛋代替水。

[ɔːr] [wen] [ə; eɪ] [les] [rɪtʃ] [peɪst] [ɪz] ['niːdɪd] .

or	when	a	less	rich	paste	is	needed	.
或者	什么时候	一个	较少的	富有的	粘贴	是	需要	.

或者当需要浓度较低的糊状物时。

[ə'laʊ] [ə'baʊt][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv]['flaʊər][tuː; tə][æn; ən] [eg] .

Allow	**about**	**a**	**cup**	**of**	**flour**	**to**	**an**	**egg**	**.**
允许	关于	一个	杯子	的	面粉	到	一个	蛋	.

大约一杯面粉配一个鸡蛋。

[pʊt][ðə; ði]['flaʊər][ɑːn][ə; eɪ] [bred] [bɔːrd] ,

Put	**the**	**flour**	**on**	**a**	**bread**	**board**	**,**
放	这	面粉	在	一个	面包	木板	,

将面粉放在案板上，

[meɪk] [ə; eɪ][hoʊl][ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ænd; ənd] [breɪk] [ɪn][ðə; ði] [eg] .

make	**a**	**hole**	**in**	**the**	**middle**	**and**	**break**	**in**	**the**	**egg**	**.**
制作	一个	洞	在	这	中间	和	休息	在	这	蛋	.

在中间挖个洞，把鸡蛋打进去。

[juːz] ['eni] ['ekstrə] [waɪts] [ðæt] [ɑːr; ər][ɑːn][hænd] .

Use	**any**	**extra**	**whites**	**that**	**are**	**on**	**hand**	**.**
使用	任何	额外的	白人	那	是	在	手	.

使用手头剩余的白色衣物。

[wɜːrk][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][fɜːrm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][wɜːrk][wɪð; wɪθ][ðə; ði][hændz] .

Work	**it**	**with**	**a**	**fork**	**until**	**it**	**is**	**firm**	**enough**	**to**	**work**	**with**	**the**	**hands**	**.**
工作	它	和	一个	叉	直到	它	是	公司	足够的	到	工作	和	这	双手	.

用叉子捣碎，直到它足够坚硬可以用手捏碎为止。

[niːd] [ˌaɪ 'tiː] ['θɜːrəli] , ['ædɪŋ] [mɔːr] ['flaʊər] [ɪf] ['nesəseri] , [ʌn'tɪl][juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [peɪst]

Knead	**it**	**thoroughly**	**,**	**adding**	**more**	**flour**	**if**	**necessary**	**,**	**until**	**you**	**have**	**a**	**paste**
揉	它	彻底	,	添加	更多的	面粉	如果	必要的	,	直到	你	有	一个	粘贴

[juː; jʊ][kæn; kən][roʊl][aʊt] .

you	**can**	**roll**	**out**	**.**
你	能	卷	出去	.

充分揉捏面团，必要时可添加更多面粉，直至揉成可以擀开的糊状物。

[roʊl][ˌaɪ 'tiː][æz; əz] [θɪn] [æz; əz][ə; eɪ][ten] [sent] [piːs] .

Roll	**it**	**as**	**thin**	**as**	**a**	**ten**	**cent**	**piece**	**.**
卷	它	作为	薄的	作为	一个	十	中心	片	.

把它擀得像十美分硬币那么薄。

[ɪf] [ðə; ði] [ʃiːt] [ʌv; əv] [peɪst] [ɪz] [tuː] [lɑːrdʒ][tuː; tə]['hænd(ə)l][wɪð; wɪθ][æn; ən]['ɔːrd(ə)neri] ['roʊlɪŋ] [pɪn] ,

If	**the**	**sheet**	**of**	**paste**	**is**	**too**	**large**	**to**	**handle**	**with**	**an**	**ordinary**	**rolling**	**pin**	**,**
如果	这	床单	的	粘贴	是	也	大的	到	处理	和	一个	普通的	滚动	别针	,

如果面糊片太大，普通擀面杖难以操作，

[ə; eɪ] [bruːm] ['hænd(ə)l] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [sɔːd] [ɔːf] , [skrʌbd] [ænd; ənd] ['sænd,peɪpəd] ,

a	**broom**	**handle**	**which**	**has**	**been**	**sawed**	**off**	**,**	**scrubbed**	**and**	**sandpapered**	**,**
一个	扫帚	处理	哪个	有	到过	锯	离开	,	擦洗过	和	用砂纸打磨	,

一根被锯掉、擦洗并用砂纸打磨过的扫帚柄

[wɪl] [sɜːrv] [ɪn] [luː] [ʌv; əv][ðə; ði] [lɔːŋ] [ɪ'tæliən] ['roʊlɪŋ] [pɪn] .

will	**serve**	**in**	**lieu**	**of**	**the**	**long**	**Italian**	**rolling**	**pin**	**.**
将要	服务	在	代替	的	这	长的	意大利语	滚动	别针	.

可代替意大利长擀面杖使用。

[ðɪs] [peɪst] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] ['rɪbənz] [tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] [ɪn] [suːp] [æz; əz] [ˌtæljə'teli] ,

This	**paste**	**may**	**be**	**cut**	**in**	**ribbons**	**to**	**be**	**cooked**	**in**	**soup**	**as**	**Tagliatelli**	**,**
这	粘贴	可能	是	切	在	丝带	到	是	煮熟	在	汤	作为	意大利宽面	,

这种面糊可以切成条状，像意大利宽面条一样用来煮汤。

[ɔːr] [kʌt] [ɪn] [skwer] [ɔːr] ['sɜːrkl] [ænd; ənd] [fɪld] [wɪð; wɪθ] ['veriəs] ['mɪkstʃɚz] [tuː; tə] [meɪk] [ˌkæpə'leti] ,

or	cut	in	squares	or	circles	and	filled	with	various	mixtures	to	make	Cappelletti	,
或者	切	在	正方形	或者	界	和	已填	和	各种各样的	混合物	到	制作	卡佩莱蒂	,

[ˌrævi'oʊli] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Ravioli	,	etc	.
馄饨	,	ETC	.

或者切成方形或圆形，填入各种馅料，制成卡佩莱蒂饺子、拉维奥利饺子等。

['eni] ['bɪts] [ðæt] [ɑːr; ər] [left] [ɔːr] [bɪ'kʌm] [tuː] [draɪ] [tuː; tə] [wɜːrk] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bɔːl]

Any	bits	that	are	left	or	become	too	dry	to	work	may	be	made	into	a	ball
任何	比特	那	是	左边	或者	变得	也	干燥	到	工作	可能	是	制成	进入	一个	球

[ænd; ənd] [kept] [fɔːr; fər] [sʌm; səm] [taɪm] [tuː; tə] [biː; bi] ['greɪtɪd] ['ɪntuː] [suːp] ,

and	kept	for	some	time	to	be	grated	into	soup	,
和	保留	为了	一些	时间	到	是	磨碎的	进入	汤	,

剩下的或太干而无法加工的碎屑可以揉成球状，放置一段时间后磨碎加入汤中。

[ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [æn; ən] ['eksələnt] ['θɪkənɪŋ] .

in	which	it	makes	an	excellent	thickening	.
在	哪个	它	制作	一个	出色的	增稠	.

它是一种极佳的增稠剂。

[ˌrævi'oʊli]

RAVIOLI

馄饨

馄饨

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

['kɜːdz] [ɔːr] [sɔːft] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

curds	or	soft	cottage	cheese
凝乳	或者	柔软的	小屋	奶酪

凝乳或软质农家奶酪

½ [kʌp] [kʊkt] ['spɪnɪtʃ] [ɔːr] [biːt] [griːnz]

½	cup	cooked	spinach	or	beet	greens
½	杯子	煮熟	菠菜	或者	甜菜	青菜

半杯煮熟的菠菜或甜菜叶

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

['nʌtmeg]

Nutmeg

肉豆蔻

肉豆蔻

[sɔːlt]

Salt

盐

盐

['greɪtɪd] [tʃiːz]

Grated	cheese
磨碎的	奶酪

磨碎的奶酪

[dreɪn] [ænd; ənd] [tʃɑːp] [ðə; ði] [griːnz] .

Drain	**and**	**chop**	**the**	**greens**	**.**
流走	和	劈	这	青菜	.

将蔬菜沥干水分并切碎。

[mɪks] [wel] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['kɜːdz] , [eg] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['greɪtɪd] [tʃiːz] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] .

Mix	**well**	**with**	**the**	**curds**	**,**	**egg**	**,**	**a**	**little**	**grated**	**cheese**	**,**	**salt**	**and**	**nutmeg**	**.**
混合	出色地	和	这	凝乳	,	蛋	,	一个	小的	磨碎的	奶酪	,	盐	和	肉豆蔻	.

将凝乳、鸡蛋、少许磨碎的奶酪、盐和肉豆蔻充分混合。

[meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] [sʌtʃ] [æz; əz] [ðæt] [dɪ'skraɪbd] [ɪn] [ðə; ði] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['pɑːstə] ['fæt.ə] [ɪn] [kæsə] , [peɪdʒ]

Make	**a**	**paste**	**such**	**as**	**that**	**described**	**in**	**the**	**recipe**	**for**	**Pasta**	**fatta**	**in**	**Casa**	**,**	**page**
制作	一个	粘贴	这样的	作为	那	描述	在	这	食谱	为了	面食	法塔	在	卡萨	,	页

-	.
20	**.**
-	.

按照 Pasta fatta in Casa 食谱第 20 页所述的方法制作酱料。

[roʊl] [aʊt] [ðɪs] [peɪst] ['veri] [θɪn] [ænd; ənd] [mɑːrk] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːf] [ɪn] [tuː] [ɔːr] [θriː] [ɪntʃ] [skwer] .

Roll	**out**	**this**	**paste**	**very**	**thin**	**and**	**mark**	**it**	**off**	**in**	**two**	**or**	**three**	**inch**	**squares**	**.**
卷	出去	这	粘贴	非常	薄的	和	标记	它	离开	在	二	或者	三	英寸	正方形	.

将这种糊状物擀得很薄，然后裁成两到三英寸见方的小块。

[pleɪs] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ɑːn] [iːtʃ] [skwer] .

Place	**a**	**spoonful**	**of**	**the**	**mixture**	**on**	**each**	**square**	**.**
地方	一个	一勺	的	这	混合物	在	每个	正方形	.

在每个方块上放一勺混合物。

[foʊld] [tə'geðər] [daɪ'ægənəli] .

Fold	**together**	**diagonally**	**.**
折叠	一起	对角线	.

对角线折叠。

['mɔɪs(ə)n] [ðə; ði] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['fɪŋgər] ['dɪpt] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] , [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm]

Moisten	**the**	**edges**	**with**	**the**	**finger**	**dipped**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**to**	**make**	**them**
濡	这	边缘	和	这	手指	浸入	在	寒冷的	水	,	到	制作	他们

[stɪk] [tə'geðər] ,

stick	**together**	**,**
戳	一起	,

用蘸了冷水的手指沾湿边缘，使它们粘合在一起。

[ænd; ənd] [pres] [ðem; ðəm] [daʊn] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['fɪŋgərz] [ɔːr] [ðə; ði] [taɪnz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [fɔːrk] .

and	**press**	**them**	**down**	**with**	**the**	**fingers**	**or**	**the**	**tines**	**of**	**a**	**fork**	**.**
和	按	他们	向下	和	这	手指	或者	这	齿	的	一个	叉	.

用手指或叉子的齿将它们压下去。

[ə'nʌðər] ['meθəd] [ɪz] [tuː; tə] [pʊt] [ðə; ði] ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ɪn] [ə; eɪ] [roʊ] [tuː] [ɪntʃɪz]

Another	**method**	**is**	**to**	**put**	**the**	**spoonfuls**	**of**	**the**	**mixture**	**in**	**a**	**row**	**two**	**inches**
其他	方法	是	到	放	这	一勺	的	这	混合物	在	一个	排	二	英寸

[frʌm; frəm] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [peɪst] [ænd; ənd] [tuː] [ɪntʃɪz] [ə'pɑːrt] .

from	**the**	**edge**	**of**	**the**	**paste**	**and**	**two**	**inches**	**apart**	**.**
从	这	边缘	的	这	粘贴	和	二	英寸	除	.

另一种方法是将一勺勺混合物放在距离面糊边缘两英寸的位置，每勺之间间隔两英寸。

[foʊld] ['oʊvər] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [peɪst] .

Fold	**over**	**the**	**edge**	**of**	**the**	**paste**	**.**
折叠	超过	这	边缘	的	这	粘贴	.

将糊状物的边缘折叠起来。

[kʌt] [ɔːf] [ðə; ði] [hoʊl] [strɪp] [ðʌs] [fɔːrmd] ,

Cut	**off**	**the**	**whole**	**strip**	**thus**	**formed**	**,**
切	离开	这	所有的	条	因此	形成	,

将形成的整条条状物切下来，

[ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [skwer] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ʌv; əv] [iːtʃ] [skwer] .

and	cut	into	squares	with	the	mixture	in	the	middle	of	each	square	.
和	切	进入	正方形	和	这	混合物	在	这	中间	的	每个	正方形	.

切成方块，将混合物放在每个方块的中间。

[bɔɪl] [ðiːz] [ˌrævi'oʊli] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] , ['biːɪŋ] ['kerf(ə)l] [nɑːt] [tuː; tə] [breɪk] [ðem; ðəm] ['oʊpən] .

Boil	these	ravioli	in	salted	water	,	being	careful	not	to	break	them	open	.
熬	这些	馄饨	在	咸的	水	,	存在	小心	不是	到	休息	他们	打开	.

将这些馄饨放入盐水中煮，注意不要煮破。

[dreɪn] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] [kən'teɪnɪŋ] ['mʌʃrʊmz] [[sɪks]] , ['iːðər] [freʃ] [wʌnz] ,

Drain	and	serve	with	a	tomato	sauce	containing	mushrooms	[	6	]	,	either	fresh	ones	,
流走	和	服务	和	一个	番茄	酱	包含	蘑菇	[	6	]	,	任何一个	新鲜的	一个	,

沥干水分，与含有蘑菇的番茄酱一起食用[6]，蘑菇可以是新鲜的，

[ɔːr] [ðə; ði] [draɪd] ['mʌʃrʊmz] [soʊkt] [ænd; ənd] ['sɪmərd] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

or	the	dried	mushrooms	soaked	and	simmered	until	tender	.
或者	这	干燥	蘑菇	浸泡过	和	小火慢炖	直到	投标	.

或者将干蘑菇浸泡后慢炖至软烂。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [ˌrævi'oʊli] [ɑːn] [ə; eɪ] ['plætər] ,

Arrange	the	ravioli	on	a	platter	,
安排	这	馄饨	在	一个	拼盘	,

将馄饨摆放在盘子上，

[pɔːr] [ðə; ði] [hɑːt] [sɔːs] ['oʊvər] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] . [[sɪks]]

pour	the	hot	sauce	over	them	and	finish	with	a	sprinkling	of	grated	cheese	.	[	6	]
倒	这	热的	酱	超过	他们	和	结束	和	一个	洒	的	磨碎的	奶酪	.	[	6	]

将辣酱淋在上面，最后撒上一些磨碎的奶酪。[6]

[siː] [peɪdʒ] - .

See	page	23	.
看	页	-	.

参见第23页。

[ˌrævi'oʊli] [wɪð; wɪθ] [miːt]

RAVIOLI	WITH	MEAT
馄饨	和	肉

肉馅馄饨

[ˌrævi'oʊli] ['ɑːlə] [,dʒenə'viːz]

Ravioli	alla	Genovese
馄饨	阿拉	热那亚

热那亚风味馄饨

[wʌn] [kʌp] [kʊkt] [miːt] , [viːl] , ['tʃɪkɪn] , ['tɜːrki] [ɔːr] ['dʒɪbləts]

1	cup	cooked	meat	,	veal	,	chicken	,	turkey	or	giblets
1	杯子	煮熟	肉	,	小牛肉	,	鸡	,	火鸡	或者	鸡杂

杯熟肉，可以是小牛肉、鸡肉、火鸡肉或内脏

[wʌn] [smɔːl] [slaɪs] [kʊkt] [hæm]

1	small	slice	cooked	ham
1	小的	片	煮熟	火腿

1小片熟火腿

½ [kʌp] ['spɪnɪtʃ]
½ cup spinach
½ 杯子 菠菜

半杯菠菜

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

['greɪtɪd] [tʃiːz] , ['nʌtmeg] , [sɔːlt]
Grated cheese , nutmeg , salt
磨碎的 奶酪 , 肉豆蔻 , 盐

磨碎的奶酪、肉豆蔻、盐

[tʃɑːp] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] ['spɪnɪtʃ] [faɪn] [ænd; ənd] [wɜːrk] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] ['mɪkstʃər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði]
Chop the meat and spinach fine and work to a stiff mixture with the
劈 这 肉 和 菠菜 美好的 和 工作 到 一个 僵硬的 混合物 和 这
[eg] .
egg .
蛋 .

将肉和菠菜切碎，与鸡蛋一起搅拌成浓稠的混合物。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz] , ['nʌtmeg] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .
Season with cheese , nutmeg and salt to taste .
季节 和 奶酪 , 肉豆蔻 和 盐 到 品尝 .

根据个人口味加入奶酪、肉豆蔻和盐调味。

[ɪn'kloʊz] [ɪn] ['lɪt(ə)l] [skwer] [ʌv; əv] [ðə; ði] [hoʊm] [meɪd] [peɪst] [dɪ'skraɪbd] [ə'bʌv] ,
Enclose in little squares of the home made paste described above ,
括 在 小的 正方形 的 这 家 制成 粘贴 描述 多于 ,

将上述自制糊状物包裹成小方块，

[ænd; ənd] [kʊk] [ænd; ənd] [sɜːrv] [æz; əz] [ɪn] [ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpi] [fɔːr; fər] [ˌrævi'oʊli] .
and cook and serve as in the preceding recipe for Ravioli .
和 厨师 和 服务 作为 在 这 前 食谱 为了 馄饨 .

按照前面的馄饨食谱烹制和食用。

['nuːd(ə)lz] [wɪð; wɪθ] [hæm]
NOODLES WITH HAM
面条 和 火腿

火腿面

[ˌtæljə'tɑːli] [kɑːl] -
Tagliatelle col Presciutto
意大利宽面 科尔 -

意大利宽面条配普雷西乌托

['nuːd(ə)lz]
Noodles
面条

面条

[ə; eɪ] [slaɪs] [ʌv; əv] [hæm] , [fæt] & [liːn]
A slice of ham , fat & lean
一个 片 的 火腿 , 胖的 & 倾斜

一片火腿，肥瘦相间

[ɔɪl] [ɔːr] ['bʌtər]
Oil or butter
油 或者 黄油

油或黄油

['kærət]
Carrot
胡萝卜

胡萝卜

['seləri]
Celery
芹菜

芹菜

[tə'meɪtoʊ] [peɪst] [['sɛvən]]
Tomato **paste** **[** **7** **]**
番茄 粘贴 [7]

番茄酱[7]

[kʌt] [ðə; ði][hæm]['ɪntuː]['lɪt(ə)l] ['piːsɪz] .
Cut **the** **ham** **into** **little** **pieces** **.**
切 这 火腿 进入 小的 件 .

将火腿切成小块。

[tʃɑːp] ['kærət] [ænd; ənd] ['seləri] [tuː; tə]['iːkwəl][ðə; ði][hæm][ɪn]['kwɑːntəti] .
Chop **carrot** **and** **celery** **to** **equal** **the** **ham** **in** **quantity** **.**
劈 胡萝卜 和 芹菜 到 平等的 这 火腿 在 数量 .

将胡萝卜和芹菜切碎，使其与火腿的量相同。

[pʊt][ðem; ðəm][ɔːl][ɑːn][ðə; ði]['faɪər][wɪð; wɪθ][sʌm; səm] ['bʌtər] .
Put **them** **all** **on** **the** **fire** **with** **some** **butter** **.**
放 他们 全部 在 这 火 和 一些 黄油 .

把它们和一些黄油一起放在火上烤。

[wen] [ðə; ði]['mɪkstʃər][ɪz] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] [peɪst] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn]
When **the** **mixture** **is** **brown** **add** **a** **few** **tablespoons** **of** **tomato** **paste** **dissolved** **in**
什么时候 这 混合物 是 棕色的 添加 一个 很少 汤匙 的 番茄 粘贴 溶解 在
[ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] .
a **cup** **of** **hot** **water** **.**
一个 杯子 的 热的 水 .

当混合物变成棕色时，加入几汤匙溶于一杯热水中的番茄酱。

[kʊk] [ðə; ði]['nuːd(ə)lz][ɪn]['wɔːtər] [ðæt] [ɪz]['oʊnli] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] .
Cook **the** **noodles** **in** **water** **that** **is** **only** **slightly** **salted** **.**
厨师 这 面条 在 水 那 是 仅有的 轻微地 咸的 .

用只加了少许盐的水煮面条。

[dreɪn] [ænd; ənd] [dres] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd]['greɪtɪd] [tʃiːz] .
Drain **and** **dress** **with** **the** **sauce** **and** **grated** **cheese** **.**
流走 和 裙子 和 这 酱 和 磨碎的 奶酪 .

沥干水分，淋上酱汁，撒上磨碎的奶酪。

[ðə; ði] ['kwɑːntətiz] [tuː; tə][juːz][ɪn][ðə; ði] [sɔːs] [mʌst; məst][biː; bi] [dɪ'tɜːrmɪnd] [baɪ][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]
The **quantities** **to** **use** **in** **the** **sauce** **must** **be** **determined** **by** **the** **amount** **of**
这 数量 到 使用 在 这 酱 必须 是 决定 经过 这 数量 的
['nuːd(ə)lz][tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] . [['sɛvən]]
noodles **to** **be** **cooked** **.** **[** **7** **]**
面条 到 是 煮熟 . [7]

酱汁的用量必须根据要煮的面条的量来确定。[7]

[siː] [sə'dʒestʃənz] , [peɪdʒ][faɪv] .
See **Suggestions** **,** **page** **5** **.**
看 建议 , 页 5 .

参见第 5 页"建议"。

['sɔːsɪz]
Sauces
酱汁

酱汁

[ˌbəjlə'niːz] [sɔːs] [fɔːr; fər] [ˌmækə'roʊni]
BOLOGNESE SAUCE FOR MACARONI
博洛尼亚肉酱 酱 为了 通心粉

通心粉肉酱

[ˌmækə'roʊni] ['ɑːlə] [ˌbəjlə'niːz]
Maccheroni alla Bolognese
通心粉 阿拉 博洛尼亚

博洛尼亚肉酱通心粉

¼ ['el biː] .
¼ lb .
¼ 磅 .

¼磅

[rɔː] [raʊnd] [steɪk]
raw round steak
生的 圆形的 牛排

生牛腿肉

[ə; eɪ] [slaɪs] [ʌv; əv] [sɔːlt] [pɔːrk] [ɔːr] ['beɪkən] ([ˌtuː'tuː] [ɑːz] .)
A slice of salt pork or bacon (2 oz .)
一个 片 的 盐 猪肉 或者 熏肉 (2 盎司 .)

一片咸猪肉或培根（2盎司）

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ɔːr] ['sʌbstɪtuːt]
1 tablespoon butter or substitute
1 汤匙 黄油 或者 代替

1汤匙黄油或替代品

[wʌn] [paɪnt] [hɑːt] ['wɔːtər] [ɔːr] [brɔːθ]
1 pint hot water or broth
1 品脱 热的 水 或者 肉汤

1品脱热水或肉汤

[wʌn] [smɔːl] ['kærət]
1 small carrot
1 小的 胡萝卜

1根小胡萝卜

¼ ['ʌnjən]
¼ onion
¼ 洋葱

¼个洋葱

[wʌn] [lɑːrdʒ] [piːs] ['seləri]
1 large piece celery
1 大的 片 芹菜

大块芹菜

½ ['teɪblspuːn] ['flaʊər]
½ tablespoon flour
½ 汤匙 面粉

半汤匙面粉

['pepər] , ['nʌtmeg] [ɪf] [dɪ'zaɪrd]
Pepper , nutmeg if desired
胡椒 , 肉豆蔻 如果 想要的

胡椒粉，可根据个人喜好添加肉豆蔻。

[tʃɑ:p] [ðə; ði] [mi:t] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] [faɪn] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]['oʊvər] [ðə; ði]['faɪər] [wɪð; wɪθ]

Chop	**the**	**meat**	**and**	**vegetables**	**fine**	**and**	**put**	**them**	**over**	**the**	**fire**	**with**
劈	这	肉	和	蔬菜	美好的	和	放	他们	超过	这	火	和

[ðə; ði] ['bʌtər] .

the	**butter**	**.**
这	黄油	.

将肉和蔬菜切碎，与黄油一起放在火上加热。

[wen] [ðə; ði] [mi:t] [hæz; həz] [braʊn] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd] [wet] [ðə; ði]['mɪkstʃər][wɪð; wɪθ]

When	**the**	**meat**	**has**	**browned**	**add**	**the**	**flour**	**and**	**wet**	**the**	**mixture**	**with**
什么时候	这	肉	有	棕色	添加	这	面粉	和	湿的	这	混合物	和

[hɑ:t]['wɔ:tər][ɔ:r] [brɔ:θ] ,

hot	**water**	**or**	**broth**	**,**
热的	水	或者	肉汤	,

肉变色后加入面粉，并用热水或肉汤将混合物润湿。

[ə'laʊɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə] ['sɪmər] [frʌm; frəm][hæf][æn; ən]['aʊər][tu:; tə][æn; ən]['aʊər] .

allowing	**it**	**to**	**simmer**	**from**	**half**	**an**	**hour**	**to**	**an**	**hour**	**.**
允许	它	到	煨	从	一半	一个	小时	到	一个	小时	.

让它小火慢炖半小时到一小时。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [dʌn] [wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv][ə; eɪ] [θɪk] ['greɪvi] .

It	**is**	**done**	**when**	**it**	**is**	**the**	**consistency**	**of**	**a**	**thick**	**gravy**	**.**
它	是	完毕	什么时候	它	是	这	一致性	的	一个	厚的	肉汁	.

当汤汁浓稠到像浓稠的肉汁一样时，就做好了。

[ðɪs] [ɪz] [ɪ'nʌf] [sɔ:s] [fɔ:r; fər][wʌn]['el bi:] . [ʌv; əv][ˌmækə'roʊni][ɔ:r] [spə'geti] .

This	**is**	**enough**	**sauce**	**for**	**1**	**lb**	**.**	**of**	**macaroni**	**or**	**spaghetti**	**.**
这	是	足够的	酱	为了	1	磅	.	的	通心粉	或者	意大利细面条	.

这些酱汁足够拌1磅通心粉或意大利面。

[draɪd] ['mʌʃrʊmz] [ɑ:r; ər][ə; eɪ] [gʊd] [ə'dɪʃ(ə)n] [tu:; tə] [ðɪs] [sɔ:s] .

Dried	**mushrooms**	**are**	**a**	**good**	**addition**	**to**	**this**	**sauce**	**.**
干燥	蘑菇	是	一个	好的	添加	到	这	酱	.

干香菇是这道酱汁的绝佳配料。

[ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] [soʊkt] , [dreɪnd] [ænd; ənd] [tʃɑ:pt] [wɪð; wɪθ] ['ʌðər] ['vedʒtəb(ə)lz] .

They	**may**	**be**	**soaked**	**,**	**drained**	**and**	**chopped**	**with**	**other**	**vegetables**	**.**
他们	可能	是	浸泡过	,	排水	和	切碎	和	其他	蔬菜	.

可以将它们浸泡、沥干水分，然后与其他蔬菜一起切碎。

[ðɪs] [sɔ:s] [fɔ:rmz][ðə; ði]['beɪsɪs][fɔ:r; fər][ðə; ði] [dɪʃ] [ʌv; əv]['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt] ['kɔ:rnmi:l] [kɔ:ld]

This	**sauce**	**forms**	**the**	**basis**	**for**	**the**	**dish**	**of**	**scalloped**	**cornmeal**	**called**
这	酱	表格	这	基础	为了	这	盘子	的	扇贝状的	玉米粉	称为

[poʊ'lentə] - .

Polenta	**Pasticciata**	**.**
玉米粥	-	.

这种酱汁是波伦塔·帕斯蒂恰塔（Polenta Pasticciata）这道菜的基础，波伦塔·帕斯蒂恰塔是一种扇贝状的玉米粉。

[tə'meɪtoʊ] [sɔ:s]

TOMATO	**SAUCE**
番茄	酱

番茄酱

['sɑ:lsə][ˌdi: 'aɪ] -

Salsa	**di**	**Pomidoro**
萨尔萨	迪	-

番茄莎莎酱

[ˌpɛlɛ'gri:noʊ][ɑ:r'tu:zi] ,

Pellegrino	**Artusi**	**,**
圣培露	阿图西	,

佩莱格里诺·阿图西

[ðə; ði][ɪ'nɪmɪtəb(ə)l] ['ɔ:θər] [ʌv; əv] [ðæt] [droʊl] [jet] ['præktɪk(ə)l]['mænjuəl][ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] ['saɪəns] [ɪn]
the **inimitable** **author** **of** **that** **droll** **yet** **practical** **manual** **of** **cooking** **SCIENCE** **IN**
这 无比 作者 的 那 滑稽 然而 实际的 手动的 的 烹饪 科学 在
[ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [ænd; ənd][ðə; ði] [ɑ:rt] [ʌv; əv] ['i:tɪŋ]
THE **KITCHEN** **AND** **THE** **ART** **OF** **EATING**
这 厨房 和 这 艺术 的 吃

那位才华横溢的作者，创作了那本既诙谐又实用的烹饪手册《厨房里的科学与饮食的艺术》。

[wel]
WELL
出色地

出色地

([lɑ:] ['ʃi:ˌɛntsə] [ɪn][ku'tʃi:nə][i:][lɑ:rteɪ][ˌdi: 'aɪ] - ['benɪ]) [hæz; həz][ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] [tu:; tə] [seɪ] [ə'baʊt]
(**La** **Scienza** **in** **Cucina** **e** **l'Arte** **di** **mangiar** **bene** **)** **has** **the** **following** **to** **say** **about**
(拉 科学 在 厨房 e 艺术 迪 - 好处) 有 这 下列的 到 说 关于
[tə'meɪtoʊ] [sɔ:s] .
tomato **sauce** **.**
番茄 酱 .

（La Scienza in Cucina e l'Arte di mangiar bene）对番茄酱有以下说法。

" [ðer; ðər][wʌz; wəz][wʌns][ə; eɪ] [gʊd] [oʊld] [pri:st] [ɪn][ə; eɪ] ['vɪlɪdʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [rɒ'mɑ:njə] [hu:] [stʌk]
" **There** **was** **once** **a** **good** **old** **priest** **in** **a** **village** **of** **the** **Romagna** **who** **stuck**
" 那里 曾是 一次 一个 好的 老的 牧师 在 一个 村庄 的 这 罗马涅 WHO 卡住
[hɪz; ɪz][noʊz]['ɪntu:] ['evriθɪŋ] ;
his **nose** **into** **everything** **;**
他的 鼻子 进入 一切 ;

从前在罗马涅地区的一个村庄里，有一位和蔼的老牧师，他什么事都爱管闲事；

[ɪn] ['evri] ['fæməli]['sɜ:rk(ə)l][ænd; ənd][ɪn] ['evri] [də'mestɪk] [ə'fer] [hi:; hi]['wɑ:ntɪd][tu:; tə][hæv; həv][hɪz; ɪz]
in **every** **family** **circle** **and** **in** **every** **domestic** **affair** **he** **wanted** **to** **have** **his**
在 每一个 家庭 圆圈 和 在 每一个 国内的 事务 他 通缉 到 有 他的
['fɪŋgər][ɪn][ðə; ði][paɪ] .
finger **in** **the** **pie** **.**
手指 在 这 馅饼 .

在每个家庭圈子和每件家务事中，他都想插手。

[ə'saɪd][frʌm; frəm] [ðɪs] [hi:; hi][wʌz; wəz][ə; eɪ]['kaɪndli][oʊld]['pɑ:rti][ænd; ənd][æz; əz][hɪz; ɪz] [zi:l] [wʌz; wəz]
Aside **from** **this** **he** **was** **a** **kindly** **old** **party** **and** **as** **his** **zeal** **was**
旁边 从 这 他 曾是 一个 亲切地 老的 派对 和 作为 他的 热情 曾是
[ðə; ði] [sɔ:rs] [ʌv; əv] [mɔ:r] [gʊd] [ðæn; ðən][bæd]['pi:p(ə)l] [let][hɪm; ɪm][goʊ][hɪz; ɪz] [wei] ;
the **source** **of** **more** **good** **than** **bad** **people** **let** **him** **go** **his** **way** **;**
这 来源 的 更多的 好的 比 坏的 人们 让 他 去 他的 方式 ;

除此之外，他还是一个和蔼可亲的老人，而且他的热情带来的好处远大于坏处，所以人们就让他走了；

[bʌt; bət][ðə; ði]['waɪzˌeɪkərz] [dʌbd] [hɪm; ɪm] [dɑ:n] - ([sɜ:r][tə'meɪtoʊ]) [tu:; tə] ['ɪndɪkeɪt] [ðæt]
but **the** **wiseacres** **dubbed** **him** **Don** **Pomidoro** **(** **Sir** **Tomato** **)** **to** **indicate** **that**
但 这 智者 被誉为 他 大学教师 - (先生 番茄) 到 表明 那
[tə'meɪtoʊz]['entər]['ɪntu:] ['evriθɪŋ] ;
tomatoes **enter** **into** **everything** **;**
西红柿 进入 进入 一切 ;

但那些自作聪明的人给他起了个绰号叫唐·波米多罗（番茄先生），意思是说番茄无处不在；

['ðerfɔ:r] [ə; eɪ] [gʊd] [tə'meɪtoʊ] [sɔ:s] [ɪz][æn; ən][ɪn'væljʊəb(ə)l][eɪd][ɪn] ['kʊkɪŋ] .
therefore **a** **good** **tomato** **sauce** **is** **an** **invaluable** **aid** **in** **cooking** **.**
所以 一个 好的 番茄 酱 是 一个 无价 援助 在 烹饪 .

因此，好的番茄酱是烹饪中不可或缺的帮手。

" [tʃɑ:p] [faɪn] [tə'geðər] [ə; eɪ]['kwɔ:rtər][ʌv; əv][æn; ən]['ʌnjən] , [ə; eɪ][kloʊv][ʌv; əv]['gɑ:rlɪk] ,
" **Chop** **fine** **together** **a** **quarter** **of** **an** **onion** **,** **a** **clove** **of** **garlic** **,**
" 劈 美好的 一起 一个 四分之一 的 一个 洋葱 , 一个 丁香 的 蒜 ,

将四分之一的洋葱、一瓣大蒜一起切碎，

[ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['seləri] [æz; əz] [lɔːŋ] [æz; əz][jʊr; jər]['fɪŋgər] , [ə; eɪ] [fjuː] [beɪ] [liːvz] [ænd; ənd][dʒʌst]

a	piece	of	celery	as	long	as	your	finger	,	a	few	bay	leaves	and	just
一个	片	的	芹菜	作为	长的	作为	你的	手指	,	一个	很少	湾	树叶	和	只是

['pɑːrsli] [ɪ'nʌf] .

parsley	enough	.
香菜	足够的	.

一根和手指一样长的芹菜，几片月桂叶，再加一点欧芹。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɔɪl] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ,

Season	with	a	little	oil	,	salt	and	pepper	,
季节	和	一个	小的	油	,	盐	和	胡椒	,

用少许油、盐和胡椒粉调味。

[kʌt] [ʌp]['sev(ə)n][ɔːr] [eɪt] [tə'meɪtoʊz][ænd; ənd][pʊt] ['evriθɪŋ] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] [tə'geðər] .

cut	up	seven	or	eight	tomatoes	and	put	everything	over	the	fire	together	.
切	向上	七	或者	八	西红柿	和	放	一切	超过	这	火	一起	.

将七八个西红柿切块，然后把所有东西一起放在火上烤。

[stɜːr][ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm][taɪm][tuː; tə][taɪm][ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ] [siː] [ðə; ði][dʒuːs] [kən'densiŋ] ['ɪntuː][ə; eɪ]

Stir	it	from	time	to	time	and	when	you	see	the	juice	condensing	into	a
搅拌	它	从	时间	到	时间	和	什么时候	你	看	这	汁	冷凝	进入	一个

[θɪn] ['kʌstərd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,

thin	custard	strain	it	through	a	sieve	,
薄的	蛋奶冻	拉紧	它	通过	一个	筛	,

不时搅拌，当看到汁液凝结成稀薄的蛋奶糊时，用筛子过滤。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [fɔːr; fər][juːz] .

and	it	is	ready	for	use	.
和	它	是	准备好	为了	使用	.

已经可以投入使用了。

" [ðɪs] [sɔːs] [səːvz] ['meni] ['pɜ˞ːpəsəz, 'pɜ˞ːpəsɪz] .

"	This	sauce	serves	many	purposes	.
"	这	酱	服务	许多	目的	.

这种酱汁用途广泛。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [gʊd] [ɑːn] [bɔɪld] [miːt] ; ['eksələnt] [tuː; tə] [dres] [ˌmækə'roʊni] ,

It	is	good	on	boiled	meat	;	excellent	to	dress	macaroni	,
它	是	好的	在	煮沸	肉	;	出色的	到	裙子	通心粉	,

它很适合拌水煮肉；也很适合拌通心粉。

[spə'geti] [ɔːr] ['ʌðər] [peɪsts] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['siːznd] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tʃiːz] ,

spaghetti	or	other	pastes	which	have	been	seasoned	with	butter	and	cheese	,
意大利细面条	或者	其他	糊状物	哪个	有	到过	经验丰富的	和	黄油	和	奶酪	,

意大利面或其他用黄油和奶酪调味的酱料，

[ɔːr][ɑːn] [bɔɪld] [raɪs] ['siːznd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] .

or	on	boiled	rice	seasoned	in	the	same	way	.
或者	在	煮沸	米	经验丰富的	在	这	相同的	方式	.

或者配上用同样方法调味的白米饭。

['mʌʃrʊmz] [ɑːr; ər][ə; eɪ] [greɪt] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] .

Mushrooms	are	a	great	addition	to	it	.
蘑菇	是	一个	伟大的	添加	到	它	.

蘑菇是很好的配料。

[waɪt] [sɔːs] [fɔːr; fər] [bɔɪld] [ə'spærəgəs] [ɔːr] ['kɑːliflaʊər]

WHITE	SAUCE	FOR	BOILED	ASPARAGUS	OR	CAULIFLOWER
白色的	酱	为了	煮沸	芦笋	或者	菜花

白汁佐以水煮芦笋或花椰菜

['sɑ:lsə][bi'æŋkə, 'bjɑ:ŋkə]
Salsa **Bianca**
萨尔萨 比安卡

白色莎莎酱

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['flaʊər][ɔ:r] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ]
1 **tablespoon** **flour** **or** **cornstarch**
1 汤匙 面粉 或者 玉米淀粉

1汤匙面粉或玉米淀粉

¼ [kʌp] ['bʌtər]
¼ **cup** **butter**
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['vɪnɪgər]
1 **tablespoon** **vinegar**
1 汤匙 醋

1汤匙醋

[sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər]
Salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

½ [kʌp]['wɔ:tər][ɔ:r] [su:p] [stɑ:k]
½ **cup** **water** **or** **soup** **stock**
½ 杯子 水 或者 汤 库存

半杯水或汤汁

[joʊk][ʌv; əv][wʌn] [eg]
Yolk **of** **1** **egg**
蛋黄 的 1 蛋

1个鸡蛋的蛋黄

[melt] [hæf][ðə; ði] ['bʌtər] , [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə] [braʊn] .
Melt **half** **the** **butter** **,** **add** **the** **flour** **and** **cook** **until** **it** **begins** **to** **brown** **.**
熔化 一半 这 黄油 , 添加 这 面粉 和 厨师 直到 它 开始 到 棕色的 .

融化一半黄油，加入面粉，煮至开始变成褐色。

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði]['wɔ:tər] ['sloʊli] , ['stɜ:rɪŋ] ['mi:nwaɪl] , [ðə; ði] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][ðə; ði] [rest] [ʌv; əv][ðə; ði]
Add **the** **water** **slowly** **,** **stirring** **meanwhile** **,** **the** **vinegar** **and** **the** **rest** **of** **the**
添加 这 水 缓慢地 , 搅拌 同时 , 这 醋 和 这 休息 的 这
['bʌtər] .
butter **.**
黄油 .

慢慢加入水，同时搅拌，加入醋和剩余的黄油。

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['bi:tn] [eg] [joʊk] .
Take **from** **the** **fire** **and** **add** **the** **beaten** **egg** **yolk** **.**
拿 从 这 火 和 添加 这 被打败 蛋 蛋黄 .

从火上移开，加入打散的蛋黄。

[ðɪs] [sɔ:s] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [smu:ð] [laɪk][ə; eɪ] [θɪn] ['kʌstərd] .
This **sauce** **should** **be** **smooth** **like** **a** **thin** **custard** **.**
这 酱 应该 是 光滑的 喜欢 一个 薄的 蛋奶冻 .

这种酱汁应该像稀薄的蛋奶冻一样顺滑。

['pi:kənt] [sɔ:s]
PIQUANT **SAUCE**
辛辣的 酱

辛辣酱

['sɑːlsə] [pɪ'kɑːnti]

Salsa	**Piccante**
萨尔萨	辣味

辣味莎莎酱

[ˌtuː'tuː] [sɑː'diːnz] [ɔːr] ['æntʃoʊviz]

2	**sardines**	**or**	**anchovies**
2	沙丁鱼	或者	凤尾鱼

2条沙丁鱼或凤尾鱼

[ə; eɪ] [bʌntʃ] [ʌv; əv] ['pɑːrsli]

A	**bunch**	**of**	**parsley**
一个	束	的	香菜

一把欧芹

¼ [ʌv; əv][ə; eɪ] [smɔːl] ['ʌnjən]

¼	**of**	**a**	**small**	**onion**
¼	的	一个	小的	洋葱

四分之一颗小洋葱

['gɑːrlɪk]

Garlic
蒜

蒜

['lemən] [dʒuːs]

Lemon	**juice**
柠檬	汁

柠檬汁

['vɪnɪgər]

Vinegar
醋

醋

['ɑːlɪv] [ɔɪl]

Olive	**oil**
橄榄	油

橄榄油

[sɔːlt] , ['pepər]

Salt	**,**	**pepper**
盐	,	胡椒

盐、胡椒

[wɑːʃ] , [skɪn][ænd; ənd][boʊn][ðə; ðɪ] ['æntʃoʊviz] .

Wash	**,**	**skin**	**and**	**bone**	**the**	**anchovies**	**.**
洗	,	皮肤	和	骨	这	凤尾鱼	.

将凤尾鱼洗净、去皮、去骨。

[tʃɑːp] [ðə; ðɪ] ['pɑːrsli] ['veri] [faɪn][wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ]['ʌnjən] .

Chop	**the**	**parsley**	**very**	**fine**	**with**	**the**	**onion**	**.**
劈	这	香菜	非常	美好的	和	这	洋葱	.

将欧芹和洋葱一起切碎。

[rʌb] [ə; eɪ] [boʊl] [wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ][kʌt][saɪd][ʌv; əv][ə; eɪ][kloʊv][ʌv; əv]['gɑːrlɪk] .

Rub	**a**	**bowl**	**with**	**the**	**cut**	**side**	**of**	**a**	**clove**	**of**	**garlic**	**.**
擦	一个	碗	和	这	切	边	的	一个	丁香	的	蒜	.

用蒜瓣切面擦拭碗。

[pʊt][ɪn][ðə; ðɪ] ['æntʃoʊviz] [ænd; ənd][rʌb][tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] .

Put	**in**	**the**	**anchovies**	**and**	**rub**	**to**	**a**	**paste**	**.**
放	在	这	凤尾鱼	和	擦	到	一个	粘贴	.

放入凤尾鱼，揉搓成糊状。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈpɑːrsli] [ænd; ənd][ˈʌnjən] , [ə; eɪ] [ˈteɪblspuːn] [iːtʃ] [ʌv; əv][ˈlemən][dʒuːs][ænd; ənd]

Add	**the**	**parsley**	**and**	**onion**	**,**	**a**	**tablespoon**	**each**	**of**	**lemon**	**juice**	**and**
添加	这	香菜	和	洋葱	,	一个	汤匙	每个	的	柠檬	汁	和

['vɪnɪgər] ,

vinegar	**,**
醋	,

加入欧芹和洋葱，一汤匙柠檬汁和一汤匙醋，

¼ [kʌp] ['ɑːlɪv] [ɔɪl][ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

¼	**cup**	**olive**	**oil**	**and**	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
¼	杯子	橄榄	油	和	盐	和	胡椒	到	品尝	.

¼ 杯橄榄油，盐和胡椒粉适量。

[stɜːr][ðə; ði]['mɪkstʃər][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] .

Stir	**the**	**mixture**	**until**	**it**	**is**	**smooth**	**and**	**thick**	**.**
搅拌	这	混合物	直到	它	是	光滑的	和	厚的	.

搅拌混合物直至其变得顺滑浓稠。

['keipəz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [baɪ] [wei] [ʌv; əv][və'raɪəti] .

Capers	**may**	**be**	**added**	**by**	**way**	**of**	**variety**	**.**
刺山柑	可能	是	额外	经过	方式	的	种类	.

为了增加风味，可以加入刺山柑。

[ðɪs] [ɪz] [dɪ'lɪʃəs] [æz; əz][ə; eɪ] [sɔːs] [fɔːr; fər][pleɪn] [bɔɪld] [miːt] [ɔːr] [fɪʃ] .

This	**is**	**delicious**	**as**	**a**	**sauce**	**for**	**plain**	**boiled**	**meat**	**or**	**fish**	**.**
这	是	可口的	作为	一个	酱	为了	清楚的	煮沸	肉	或者	鱼	.

这款酱汁搭配清煮的肉类或鱼类都非常美味。

[ˌsiːnjə'riːnə][kɔːr'niːljə] [kuːnɪbɛrti] .

Signorina	**Cornelia**	**Cuniberti**	**.**
西尼奥里纳	科妮莉亚	库尼贝蒂	.

科尔内莉亚·库尼贝蒂小姐。

[fɪʃ]

Fish
鱼

鱼

['sæmən] ['ɑːlə] [ˌfiɔːrən'tiːnə]

SALMON	**ALLA**	**FIORENTINA**
三文鱼	阿拉	佛罗伦萨

佛罗伦萨风味三文鱼

[ˌtuː'tuː]['paʊndz] .

2	**lbs**	**.**
2	磅	.

2磅

[freʃ] ['sæmən]

fresh	**salmon**
新鲜的	三文鱼

新鲜三文鱼

[ə; eɪ][sprɪg][ʌv; əv] ['pɑːrsli]

A	**sprig**	**of**	**parsley**
一个	枝	的	香菜

一小枝欧芹

[ˌtuː'tuː] [kloʊvz] ['gɑːrlɪk]

2	**cloves**	**garlic**
2	丁香	蒜

2瓣大蒜

[ə; eɪ][bɪt][ʌv; əv][seɪdʒ]
A bit of sage
一个 少量 的 圣人

一点鼠尾草

[ə; eɪ] [beɪ] [liːf]
A bay leaf
一个 湾 叶子

月桂叶

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

['flaʊər]
Flour
面粉

面粉

[sɔːlt] , ['pepər]
Salt , pepper
盐 , 胡椒

盐、胡椒

['meɪəneɪz]
Mayonnaise
蛋黄酱

蛋黄酱

[ɔɪl] [fɔːr; fər] ['fraɪɪŋ]
Oil for frying
油 为了 煎炸

煎炸用油

[bɔɪl] [ðə; ði] [piːs] [ʌv; əv] ['sæmən] [fɔːr; fər] [hæf] [æn; ən] ['aʊər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['pɑːrsli] , ['gɑːrlɪk] , [seɪdʒ]
Boil the piece of salmon for half an hour with the parsley , garlic , sage
熬 这 片 的 三文鱼 为了 一半 一个 小时 和 这 香菜 , 蒜 , 圣人
[ænd; ənd] [beɪ] [liːf] .
and bay leaf .
和 湾 叶子 .

将鲑鱼块与欧芹、大蒜、鼠尾草和月桂叶一起煮半小时。

[boʊn] [ænd; ənd] [roʊl] ['ɪntuː] ['fɪlɪts] ¾ [ɪntʃ] [θɪk] .
Bone and roll into fillets ¾ inch thick .
骨 和 卷 进入 鱼片 ¾ 英寸 厚的 .

剔除骨头，卷成 ¾ 英寸厚的鱼片。

[ɪf] [ðə; ði] [fɪʃ] [hæz; həz] [bɔɪld] ['veri] ['tendər] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['nesəseri] [tuː; tə] [taɪ] [ðə; ði] ['fɪlɪts] [ɪn]
If the fish has boiled very tender it may be necessary to tie the fillets in
如果 这 鱼 有 煮沸 非常 投标 它 可能 是 必要的 到 领带 这 鱼片 在
[ʃeɪp] [wɪð; wɪθ] [strɪŋ] [ɔːr] [strɪps] [ʌv; əv] [tʃiːz] [klɔːθ] .
shape with string or strips of cheese cloth .
形状 和 细绳 或者 条状物 的 奶酪 布 .

如果鱼肉煮得非常软嫩，可能需要用绳子或纱布条将鱼片捆扎成形状。

[dɪp] [ɪn] ['biːtn] [eg] , [ðen] [ɪn] ['flaʊər] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] .
Dip in beaten egg , then in flour , salt and pepper .
蘸 在 被打败 蛋 , 然后 在 面粉 , 盐 和 胡椒 .

先蘸上打散的鸡蛋液，再蘸上面粉、盐和胡椒粉。

[soʊ'teɪ][ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] .
Sauté a delicate brown .
炒 一个 精美的 棕色的 .

煎至金黄色。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ɔɪl] ['meɪəneɪz] .
Serve with oil mayonnaise .
服务 和 油 蛋黄酱 .

佐以油性蛋黄酱食用。

[ðə; ði] [waɪt] [frʌm; frəm][ðə; ði] [eg] [juːst][ɪn][ðə; ði] ['meɪəneɪz] [meɪ] [sɜːrv] [fɔːr; fər] ['dɪpɪŋ] [ðə; ði]
The white from the egg used in the mayonnaise may serve for dipping the
这 白色的 从 这 蛋 用过的 在 这 蛋黄酱 可能 服务 为了 浸渍 这
['fɪlɪts] [ɪf] ['oʊnli][ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ʌv; əv]['sæmən][ɪz] [kʊkt] .
fillets if only a small piece of salmon is cooked .
鱼片 如果 仅有的 一个 小的 片 的 三文鱼 是 煮熟 .

如果只烹饪一小块鲑鱼，那么蛋黄酱中剩下的蛋白可以用来蘸鱼片。

['kɑːdfɪʃ] " [stuːfɑːtoʊ]
CODFISH " STUFATO
鳕鱼 " 斯图法托

鳕鱼"STUFATO

" [stuːfɑːtoʊ][ˌdiː 'aɪ] ['bækələ]
" Stufato di Baccala
" 斯图法托 迪 高中毕业会考

"Stufato di Baccala

[wʌn][kʌp] ['kɑːdfɪʃ] , [fleɪkt] [ɔːr] [pɪkt] [tuː; tə] ['piːsɪz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk]
1 cup codfish , flaked or picked to pieces with a fork
1 杯子 鳕鱼 , 片状的 或者 挑选 到 件 和 一个 叉

1 杯鳕鱼，用叉子撕成小块或弄成薄片

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kʊkɪŋ] [ɔɪl]
4 tablespoons cooking oil
4 汤匙 烹饪 油

4汤匙食用油

['sevrəl] [sprɪgz] ['pɑːrsli]
Several sprigs parsley
一些 枝条 香菜

几枝欧芹

[tə'meɪtoʊ] [peɪst] [[eɪt]]
Tomato paste [8]
番茄 粘贴 [8]

番茄酱[8]

['pepər] , [hɑːt]['wɔːtər]
Pepper , hot water
胡椒 , 热的 水

胡椒粉，热水

['freʃn] [ænd; ənd][soʊk][ðə; ði] ['kɑːdfɪʃ] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] , ['tʃeɪndʒɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtər] [tuː] [ɔːr] [θriː] [taɪmz]
Freshen and soak the codfish in cold water , changing the water two or three times
清新 和 浸泡 这 鳕鱼 在 寒冷的 水 , 变化 这 水 二 或者 三 时代
.
:
.

将鳕鱼放入冷水中浸泡，换水两到三次，以保持新鲜。

[hiːt] [ðə; ði][ɔɪl] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['pɑːrsli] ['faɪnli] [tʃɑːpt] .

Heat	**the**	**oil**	**,**	**with**	**the**	**parsley**	**finely**	**chopped**	**.**
热	这	油	,	和	这	香菜	精细地	切碎	.

将油加热，加入切碎的欧芹。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][tə'meɪtoʊ] [peɪst] , ['pepər] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['lɪkwɪd]

Add	**the**	**tomato**	**paste**	**,**	**pepper**	**and**	**enough**	**water**	**to**	**make**	**sufficient**	**liquid**
添加	这	番茄	粘贴	,	胡椒	和	足够的	水	到	制作	充足的	液体

[tuː; tə]['kʌvər][ðə; ði] [fɪʃ] .

to	**cover**	**the**	**fish**	**.**
到	覆盖	这	鱼	.

加入番茄酱、胡椒粉和足够的水，使液体足以没过鱼身。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] ['oʊvər][ə; eɪ][sloʊ]['faɪər][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] .

Add	**the**	**fish**	**and**	**let**	**it**	**simmer**	**over**	**a**	**slow**	**fire**	**until**	**it**	**is**	**done**	**.**
添加	这	鱼	和	让	它	煨	超过	一个	慢的	火	直到	它	是	完毕	.

加入鱼，用小火慢炖至熟透。

[ˌsiːnjə'riːnə][aiˈriːn] - . [[eɪt]]

Signorina	**Irene**	**Merlani**	**.**	**[**	**8**	**]**
西尼奥里纳	艾琳	-	.	[	8	]

艾琳·梅拉尼小姐。[8]

[siː] [sə'dʒestʃənz] , [peɪdʒ][faɪv] .

See	**Suggestions**	**,**	**page**	**5**	**.**
看	建议	,	页	5	.

参见第 5 页"建议"。

['kɑːdfɪʃ] [krəu'kets]

CODFISH	**CROQUETTES**
鳕鱼	炸丸子

鳕鱼丸子

- [ˌdiː 'aɪ] ['bækələ]

Cotolette	**di**	**Baccala**
-	迪	高中毕业会考

鳕鱼排

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[sɔːlt] ['kɑːdfɪʃ]

salt	**codfish**
盐	鳕鱼

咸鳕鱼

[ˌtuː'tuː] ['æntʃoʊviz] [[naɪn]]

2	**anchovies**	**[**	**9**	**]**
2	凤尾鱼	[	9	]

条凤尾鱼[9]

[ə; eɪ][sprɪg][ʌv; əv] ['pɑːrsli]

A	**sprig**	**of**	**parsley**
一个	枝	的	香菜

一小枝欧芹

['greɪtɪd] [tʃiːz]

Grated	**cheese**
磨碎的	奶酪

磨碎的奶酪

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] ['bredkrʌmz]
½ **cup** **breadcrumbs**
½ 杯子 面包屑

半杯面包屑

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]
1 **tablespoon** **butter**
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

['pepər]
Pepper
胡椒

胡椒

[fleɪk] [ðə; ði] ['kɑːdfɪʃ] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ðə; ði] ['faɪər] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] .
Flake **the** **codfish** **and** **put** **it** **on** **the** **fire** **in** **cold** **water** **.**
薄片 这 鳕鱼 和 放 它 在 这 火 在 寒冷的 水 .

将鳕鱼撕成小块，放在冷水中用火加热。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] [ænd; ənd] [dreɪn] .
When **it** **has** **come** **to** **a** **boil** **remove** **from** **fire** **and** **drain** **.**
什么时候 它 有 来 到 一个 熬 消除 从 火 和 流走 .

水烧开后关火，沥干水分。

[kliːn] [ðə; ði] ['æntʃoʊviz] [ænd; ənd] [tʃɑːp] [ðem; ðəm] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['kɑːdfɪʃ] [ænd; ənd] ['pɑːrsli]
Clean **the** **anchovies** **and** **chop** **them** **together** **with** **the** **codfish** **and** **parsley**
干净的 这 凤尾鱼 和 劈 他们 一起 和 这 鳕鱼 和 香菜
.
:
.

将凤尾鱼洗净，与鳕鱼和欧芹一起切碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [hɑːt] ['wɔːtər] [tuː; tə] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] ['bʌtər] [tuː; tə] ['mɔɪs(ə)n]
Add **enough** **hot** **water** **to** **the** **bread** **crumbs** **and** **butter** **to** **moisten**
添加 足够的 热的 水 到 这 面包 面包屑 和 黄油 到 濡
['θɜːrəli] .
thoroughly **.**
彻底 .

加入足够的热水，使面包屑和黄油充分湿润。

[mɪks] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [fɔːrm] ['ɪntuː] [krəu'kets] [ænd; ənd] [dɪp] ['ɪntuː] [eg] [ænd; ənd]
Mix **with** **the** **other** **ingredients** **Form** **into** **croquettes** **and** **dip** **into** **egg** **and**
混合 和 这 其他 原料 形式 进入 炸丸子 和 蘸 进入 蛋 和
[krʌmz] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [diːp] [fæt] .
crumbs **and** **fry** **in** **deep** **fat** **.**
面包屑 和 炒 在 深的 胖的 .

与其他配料混合，做成炸丸子，蘸上蛋液和面包屑，放入油锅中炸至金黄。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] [ɔːr] ['sɪmpli] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['lemən] . [[naɪn]]
Serve **with** **tomato** **sauce** **or** **simply** **garnish** **with** **lemon** **.** **[** **9** **]**
服务 和 番茄 酱 或者 简单地 装饰 和 柠檬 . [9]

可佐以番茄酱食用，或简单地用柠檬装饰。[9]

[siː] [sə'dʒestʃənz] , [peɪdʒ] [faɪv] .
See **Suggestions** **,** **page** **5** **.**
看 建议 , 页 5 .

参见第 5 页"建议"。

[miːts]
Meats
肉类

肉类

[fraɪd] [tʃɪpt] [viːl]
FRIED **CHIPPED** **VEAL**
油煎 缺口 小牛肉

炸碎小牛肉

- [piˈkɑːtə]
Frittura **Piccata**
- 皮卡塔

炸肉片

[viːl]
Veal
小牛肉

小牛肉

[ˈflaʊər]
Flour
面粉

面粉

[ˈbʌtər]
Butter
黄油

黄油

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈvɪnɪgər]
1 **tablespoon** **vinegar**
1 汤匙 醋

1汤匙醋

[tʃɑːpt] [ˈpɑːrsli]
Chopped **parsley**
切碎 香菜

切碎的欧芹

[sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepər]
Salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[teɪk] [ˈeni] [piːs] [ʌv; əv] [viːl] [ænd; ənd][slaɪs][ˌaɪ ˈtiː][æz; əz] [θɪn] [æz; əz][ˈpɑːsəb(ə)l][ɪn] [smɔːl] [ɪˈregjələr]
Take **any** **piece** **of** **veal** **and** **slice** **it** **as** **thin** **as** **possible** **in** **small** **irregular**
拿 任何 片 的 小牛肉 和 片 它 作为 薄的 作为 可能的 在 小的 不规律的
[ˈslaɪsɪz][laɪk] [tʃɪpt] [biːf] .
slices **like** **chipped** **beef** **.**
切片 喜欢 缺口 牛肉 .

取一块小牛肉，尽可能切成薄片，切成不规则的小片，就像牛肉碎一样。

[roʊl][ɪn][ˈflaʊər] , [pʊt] [ˈbʌtər] [ɪn] [ˈfraɪɪŋ] [pæn] ; [wen] [hɑːt][ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈvɪnɪgər] [ænd; ənd][stɜːr][hɑːrd]
Roll **in** **flour** **,** **put** **butter** **in** **frying** **pan** **;** **when** **hot** **add** **the** **vinegar** **and** **stir** **hard**
卷 在 面粉 , 放 黄油 在 煎炸 平底锅 ; 什么时候 热的 添加 这 醋 和 搅拌 难的
.
:
.

将面团滚上面粉，在煎锅里放入黄油；黄油融化后加入醋，用力搅拌。

[leɪ] [ɪn][ðə; ði]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [viːl] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ['oʊvər]
Lay **in** **the** **slices** **of** **veal** **and** **sprinkle** **salt** **,** **pepper** **and** **chopped** **parsley** **over**
莱 在 这 切片 的 小牛肉 和 撒 盐 , 胡椒 和 切碎 香菜 超过
[ˌaɪ 'tiː] .
it **.**
它 .

铺上小牛肉片，撒上盐、胡椒粉和切碎的欧芹。

[soʊ'teɪ][fɜːrst][ɑːn][wʌn][saɪd] , [ðen] [ɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] , ['tɜːrnɪŋ] [iːtʃ] [piːs] ['seprətli] .
sauté **first** **on** **one** **side** **,** **then** **on** **the** **other** **,** **turning** **each** **piece** **separately** **.**
炒 第一的 在 一 边 , 然后 在 这 其他 , 转弯 每个 片 分别地 .

先煎一面，再煎另一面，每块食材都要分别翻面。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ][ɪts] [oʊn] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['vɪnɪgər] [sɔːs] [pɔːd] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] .
Serve **hot** **with** **its** **own** **butter** **and** **vinegar** **sauce** **poured** **over** **it** **.**
服务 热的 和 它是自己的 黄油 和 醋 酱 倾倒 超过 它 .

趁热食用，淋上特制的黄油醋汁。

['mædəm/, /mə'dæm] .
Mme **.**
夫人 .

夫人

- .
Varesi **.**
- .

瓦雷西。

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] [miːt]
SCALLOPED **MEAT**
扇贝状的 肉

扇贝肉

[piːætoʊ][ˌdiː 'aɪ] ['kɑːrn] [ɑːvɑːnzɑːtə]
Piatto **di** **Carne** **Avanzata**
皮亚托 迪 肉 avanzata

皮亚托·迪·卡内·阿万扎塔

['eni] [left]['oʊvər] [miːt]
Any **left** **over** **meat**
任何 左边 超过 肉

剩余的肉

['ʌnjənz]
Onions
洋葱

洋葱

[tə'meɪtoʊz] , [freʃ] [ɔːr] [kænd]
Tomatoes **,** **fresh** **or** **canned**
西红柿 , 新鲜的 或者 罐装

西红柿，新鲜的或罐装的

['flaʊər]
Flour
面粉

面粉

['bʌtər] [ɔːr] ['bʌtər] ['sʌbstɪtuːt]
Butter **or** **butter** **substitute**
黄油 或者 黄油 代替

黄油或黄油替代品

['sɪftɪd] [bred] [krʌmz]
Sifted bread crumbs
筛过的 面包 面包屑

筛过的面包屑

[sɔ:lt]
Salt
盐

盐

['pepər]
Pepper
胡椒

胡椒

['ɪntu:][ðə; ði]['bɑ:təm][ʌv; əv][ə; eɪ]['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [pʊt][ə; eɪ]['leɪər][ʌv; əv] ['θɪnli] [slaɪst] ['ʌnjən] ,
Into the bottom of a baking dish put a layer of thinly sliced onion ,
进入 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 放 一个 层 的 薄薄的 切片 洋葱 ,

在烤盘底部铺一层切成薄片的洋葱，

[sɔ:lt] , ['pepər] , [ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][fju:]['dɑ:ts][ʌv; əv] ['bʌtər] ,
salt , pepper , a sprinkling of flour and a few dots of butter ,
盐 , 胡椒 , 一个 洒 的 面粉 和 一个 很少 点 的 黄油 ,

盐、胡椒粉、少许面粉和几小块黄油，

[ðen] [ə; eɪ]['leɪər][ʌv; əv][ðə; ði] [kʊkt] [mi:t] [slaɪst] ['veri] [θɪn] , [ə'nʌðər] ['leɪər][ʌv; əv]['ʌnjən][ænd; ənd]
then a layer of the cooked meat sliced very thin , another layer of onion and
然后 一个 层 的 这 煮熟 肉 切片 非常 薄的 , 其他 层 的 洋葱 和
['si:zənɪŋ] ,
seasoning ,
调料 ,

然后铺上一层切成薄片的熟肉，再铺上一层洋葱和调味料。

[ænd; ənd] [ðen] [wʌn][ʌv; əv] [mi:t] ,
and then one of meat ,
和 然后 一 的 肉 ,

然后是一份肉，

['mɔɪsnɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['teɪblspu:n] [ʌv; əv] [su:p] [stɑ:k] [ɔ:r][hɑ:t]['wɔ:tər][ɪn] [wɪtʃ]
moistening it occasionally with a tablespoon of soup stock or hot water in which
润湿 它 偶尔 和 一个 汤匙 的 汤 库存 或者 热的 水 在 哪个
[ə; eɪ] ['bu:jɑ:n] [kju:b][hæz; həz] [bɪn] [dɪ'zɑ:lvd] .
a bouillon cube has been dissolved .
一个 肉汤 立方体 有 到过 溶解 .

偶尔用一汤匙汤汁或将浓汤宝溶解在热水中，使其湿润。

[rɪ'pi:t] [ðɪs] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] ['nɪrli] [fʊl] .
Repeat this until the dish is nearly full .
重复 这 直到 这 盘子 是 几乎 满的 .

重复此步骤，直到盘子快要装满为止。

[læst] [pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [rɔ:] [tə'meɪtoʊz] ([kænd] [tə'meɪtoʊz] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [tu:; tə] [sɜ:rv]
Last put in a layer of raw tomatoes (canned tomatoes may be made to serve
最后的 放 在 一个 层 的 生的 西红柿 (罐装 西红柿 可能 是 制成 到 服务
[ðə; ði] ['pɜ:rpəs]) [ænd; ənd]['kʌvər][ðə; ði][tɑ:p][wɪð; wɪθ] [bred] [krʌmz] ,
the purpose) and cover the top with bread crumbs ,
这 目的) 和 覆盖 这 顶部 和 面包 面包屑 ,

最后铺上一层生番茄（也可以用罐装番茄代替），并在上面撒上面包屑。

[sɔ:lt] , ['pepər] [ænd; ənd]['bɪts][ʌv; əv] ['bʌtər] .
salt , pepper and bits of butter .
盐 , 胡椒 和 比特 的 黄油 .

盐、胡椒粉和几块黄油。

[beɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][wʌn] - [hæf]['aʊər] .

Bake	in	the	oven	for	one	-	half	hour	.
烤	在	这	烤箱	为了	一	-	一半	小时	.

放入烤箱烘烤半小时。

[ˌsiːnjə'riːnə] [aiˈriːn] - .

Signorina	Irene	Merlani	.
西尼奥里纳	艾琳	-	.

艾琳·梅拉尼小姐。

[miːt] [suːˈfleɪ]

MEAT	SOUFFLÉ
肉	舒芙蕾

肉馅舒芙蕾

[flæm][ˌdiː 'aɪ] ['kɑːrn] [ɑːvɑːnzɑːtə]

Flam	di	Carne	Avanzata
弗拉姆	迪	肉	avanzata

弗拉姆·迪·卡内·阿万扎塔

[wʌn][kʌp][koʊld] [bɔɪld] [ɔːr][roʊst] [miːt] [tʃɑːpt] [faɪn]

1	cup	cold	boiled	or	roast	meat	chopped	fine
1	杯子	寒冷的	煮沸	或者	烤	肉	切碎	美好的

杯切碎的冷煮或烤肉

[wʌn][ɑːz] .

1	oz	.
1	盎司	.

1盎司

['bʌtər]

butter
黄油

黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər]

1	tablespoon	flour
1	汤匙	面粉

1汤匙面粉

['greɪtɪd] [tʃiːz] , [tuː; tə] [teɪst]

Grated	cheese	,	to	taste
磨碎的	奶酪	,	到	品尝

磨碎的奶酪，适量

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk]

1	pint	of	milk
1	品脱	的	牛奶

1品脱牛奶

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[sɔːlt] , ['pepər]

Salt	,	pepper
盐	,	胡椒

盐、胡椒

[meɪk] [ðə; ði] ['bʌtər] , ['flaʊər][ænd; ənd][mɪlk]['ɪntuː][ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [baɪ] ['meltɪŋ] [ðə; ði] ['bʌtər] ,

Make	the	butter	,	flour	and	milk	into	a	white	sauce	by	melting	the	butter	,
制作	这	黄油	,	面粉	和	牛奶	进入	一个	白色的	酱	经过	融化	这	黄油	,

将黄油、面粉和牛奶融化，制成白酱。

['kʊkɪŋ] [ðə; ði]['flaʊər][ɪn][ˌaɪ 'tiː][ʌn'tɪl][ðə; ði]['mɪkstʃər] ['bʌblz] [ænd; ənd][bɪ'gɪnz][tuː; tə][braʊn] ,

cooking	**the**	**flour**	**in**	**it**	**until**	**the**	**mixture**	**bubbles**	**and**	**begins**	**to**	**brown**	**,**
烹饪	这	面粉	在	它	直到	这	混合物	气泡	和	开始	到	棕色的	,

将面粉放入锅中煮至混合物起泡并开始变成褐色，

[ðen] ['ædɪŋ] [ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [smuːð] .

then	**adding**	**the**	**milk**	**and**	**cooking**	**until**	**it**	**is**	**smooth**	**.**
然后	添加	这	牛奶	和	烹饪	直到	它	是	光滑的	.

然后加入牛奶，煮至顺滑。

[let] [ðɪs] [kuːl] .

Let	**this**	**cool**	**.**
让	这	凉爽的	.

让它冷却一下。

[braʊn] [ðə; ði] [miːt] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][fæt][ɔːr] ['drɪpɪŋ] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]

Brown	**the**	**meat**	**in**	**a**	**saucepan**	**with**	**a**	**little**	**fat**	**or**	**drippings**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**
棕色的	这	肉	在	一个	平底锅	和	一个	小的	胖的	或者	滴落物	,	盐	和	胡椒

.

:

.

用少许油脂、盐和胡椒粉，在平底锅中将肉煎至棕色。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] [ænd; ənd][ðə; ði] [egz] [wel]

Take	**it**	**from**	**the**	**fire**	**and**	**add**	**the**	**white**	**sauce**	**and**	**the**	**eggs**	**well**
拿	它	从	这	火	和	添加	这	白色的	酱	和	这	鸡蛋	出色地

['biːtn] .

beaten	**.**
被打败	.

将锅从火上移开，加入白酱和打散的鸡蛋。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [tʃiːz] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

Season	**with**	**grated**	**cheese**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
季节	和	磨碎的	奶酪	,	盐	和	胡椒	.

用磨碎的奶酪、盐和胡椒粉调味。

['bʌtər] [ə; eɪ][moʊld][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] [bred] [krʌmz] ,

Butter	**a**	**mould**	**and**	**sprinkle**	**it**	**with**	**bread**	**crumbs**	**,**
黄油	一个	模具	和	撒	它	和	面包	面包屑	,

在模具上涂抹黄油，然后撒上面包屑。

[fɪl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['mɪkstʃər][ænd; ənd] [stiːm] [ɔːr] [beɪk] [æz; əz][ə; eɪ]['kʌstərd] [fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər] .

fill	**with**	**the**	**mixture**	**and**	**steam**	**or**	**bake**	**as**	**a**	**custard**	**for**	**an**	**hour**	**.**
充满	和	这	混合物	和	蒸汽	或者	烤	作为	一个	蛋奶冻	为了	一个	小时	.

将混合物填入其中，然后像烤蛋羹一样蒸或烤一个小时。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['eni] [gʊd] [miːt] [ɔːr][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] .

Serve	**with**	**any**	**good**	**meat**	**or**	**tomato**	**sauce**	**.**
服务	和	任何	好的	肉	或者	番茄	酱	.

可搭配任何优质肉类或番茄酱食用。

[ˌsiːnjə'riːnə][ai'riːn] - .

Signorina	**Irene**	**Merlani**	**.**
西尼奥里纳	艾琳	-	.

艾琳·梅拉尼小姐。

[miːt] ['ɑːmlət]

MEAT	**OMELETTE**
肉	煎蛋卷

肉馅煎蛋卷

[pɑːlpɛtoʊn]
Polpettone
波尔佩托内

波尔佩托内

[koʊld] [bɔɪld] [miːt]
Cold **boiled** **meat**
寒冷的 煮沸 肉

冷煮肉

[æn; ən] [eg]
An **egg**
一个 蛋

鸡蛋

[bred] [krʌmz]
Bread **crumbs**
面包 面包屑

面包屑

['bʌtər] , [hɑːt]['wɔːtər]
Butter **,** **hot** **water**
黄油 , 热的 水

黄油，热水

[tʃɑːp] [ɔːr][graɪnd][koʊld] [bɔɪld] [miːt] [ænd; ənd][fɔːrm]['ɪntuː][æn; ən]['oʊv(ə)l] [keɪk] ['æftər] ['mɪksɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]
Chop **or** **grind** **cold** **boiled** **meat** **and** **form** **into** **an** **oval** **cake** **after** **mixing** **it**
劈 或者 研磨 寒冷的 煮沸 肉 和 形式 进入 一个 椭圆形 蛋糕 后 混合 它
[wɪð; wɪθ] [ɪ'nʌf] ['slaɪtli] ['biːtn] [eg] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] ([soʊkt] [ɪn][hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd]
with **enough** **slightly** **beaten** **egg** **and** **bread** **crumbs** **(** **soaked** **in** **hot** **water** **and**
和 足够的 轻微地 被打败 蛋 和 面包 面包屑 (浸泡过 在 热的 水 和
['siːznd] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər]) [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][hoʊld][ɪts] [ʃeɪp] .
seasoned **with** **butter** **)** **to** **make** **it** **hold** **its** **shape** **.**
经验丰富的 和 黄油) 到 制作 它 抓住 它是 形状 .

将冷煮熟的肉切碎或绞碎，与适量的略微打散的鸡蛋和面包屑（用热水浸泡并用黄油调味）混合，揉成椭圆形饼状，使其保持形状。

[soʊ'teɪ][ɑːn][wʌn][saɪd][ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] .
Sauté **on** **one** **side** **in** **a** **frying** **pan** **.**
炒 在 一 边 在 一个 煎炸 平底锅 .

用煎锅煎一面。

[tuː; tə][tɜːrn][ˌaɪ 'tiː][juːz][ə; eɪ] [pleɪt] [ɔːr]['kʌvər][soʊ][æz; əz][nɑːt][tuː; tə] [breɪk] [ˌaɪ 'tiː] .
To **turn** **it** **use** **a** **plate** **or** **cover** **so** **as** **not** **to** **break** **it** **.**
到 转动 它 使用 一个 盘子 或者 覆盖 所以 作为 不是 到 休息 它 .

翻转时请使用盘子或盖子，以免弄碎它。

[soʊ'teɪ][ɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] [saɪd] .
Sauté **on** **the** **other** **side** **.**
炒 在 这 其他 边 .

翻面煎一下。

[lɪft] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm][ðə; ði][pæn][ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ðə; ði][fæt] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn][ðə; ði][pæn] [meɪk] [ə; eɪ]
Lift **it** **from** **the** **pan** **and** **with** **the** **fat** **remaining** **in** **the** **pan** **make** **a**
举起 它 从 这 平底锅 和 和 这 胖的 其余的 在 这 平底锅 制作 一个
['greɪvi][tuː; tə] [pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] ,
gravy **to** **pour** **over** **it** **,**
肉汁 到 倒 超过 它 ,

将肉从锅中取出，用锅里剩下的油脂做成肉汁浇在上面。

[wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt] [baɪ] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['biːtn] [eg] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ]

which	may	be	enriched	by	the	addition	of	a	beaten	egg	and	a	dash
哪个	可能	是	富含	经过	这	添加	的	一个	被打败	蛋	和	一个	短跑

[ʌv; əv] ['lemən] [dʒuːs] [dʒʌst] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['teɪkən] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] .

of	lemon	juice	just	as	it	is	taken	from	the	fire	.
的	柠檬	汁	只是	作为	它	是	已采取	从	这	火	.

刚从火上取下时，可以加入打散的鸡蛋和少许柠檬汁，使其味道更加浓郁。

[ə; eɪ] [pɑːlpɛtoʊn] [frʌm; frəm] [left] ['oʊvər] [suːp] [miːt] ['ɔːf(ə)n] [fɔːrmz] [ðə; ði] ['sekənd] [kɔːrs] [tuː; tə] [ə; eɪ]

A	Polpettone	from	left	over	soup	meat	often	forms	the	second	course	to	a
一个	波尔佩托内	从	左边	超过	汤	肉	经常	表格	这	第二	课程	到	一个

[miːl] ,

meal	,
一顿饭	,

用汤里剩下的肉做成的肉丸（Polpettone）通常作为一顿饭的第二道菜。

[ðə; ði] [fɜːrst] [kɔːrs] [ʌv; əv] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [ðə; ði] [suːp] [meɪd] [frʌm; frəm] [ðɪs] [miːt] [wɪð; wɪθ]

the	first	course	of	which	has	been	the	soup	made	from	this	meat	with
这	第一的	课程	的	哪个	有	到过	这	汤	制成	从	这	肉	和

['vedʒtəb(ə)lz] [ɔːr] [ˌmækə'roʊni] [kʊkt] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] .

vegetables	or	macaroni	cooked	in	it	.
蔬菜	或者	通心粉	煮熟	在	它	.

第一道菜是用这种肉做成的汤，里面可以加入蔬菜或通心粉一起煮。

[stuː] [ʌv; əv] [biːf] [ɔːr] [viːl] [wɪð; wɪθ] [ˌmækə'roʊni]

STEW	OF	BEEF	OR	VEAL	WITH	MACARONI
炖	的	牛肉	或者	小牛肉	和	通心粉

牛肉或小牛肉炖通心粉

[stuːfɑːtoʊ] [ˌdiː 'aɪ] [vɪ'tɛloʊ] [kɑːn] [ˌmækə'roʊni]

Stufato	di	Vitello	con	Maccheroni
斯图法托	迪	小牛肉	康	通心粉

斯图法托·迪·维泰洛与通心粉

1½ ['paʊndz] .

1½	lbs	.
1½	磅	.

1.5磅

[biːf] [ɔːr] [viːl] ['suːtəb(ə)l] [fɔːr; fər] ['stjuɪŋ]

beef	or	veal	suitable	for	stewing
牛肉	或者	小牛肉	合适的	为了	炖

适合炖煮的牛肉或小牛肉

¼ [kʌp] ['vedʒtəb(ə)l] [ɔɪl] [ɔːr] ['ʃɔːrtnɪŋ]

¼	cup	vegetable	oil	or	shortening
¼	杯子	蔬菜	油	或者	缩短

¼ 杯植物油或起酥油

[wʌn] [kʌp] [brɔːθ] [ɔːr] ['saʊər] [mɪlk]

1	cup	broth	or	sour	milk
1	杯子	肉汤	或者	酸的	牛奶

杯肉汤或酸奶

[ˌtuː'tuː] [lɑːrdʒ] ['ʌnjənz]

2	large	onions
2	大的	洋葱

2个大洋葱

[sɔːlt]

Salt
盐

盐

['pepər]
Pepper
胡椒

胡椒

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː]['lɪt(ə)l] ['piːsɪz] [ænd; ənd]['siːz(ə)n] [iːtʃ] [piːs] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

Cut	**the**	**meat**	**into**	**little**	**pieces**	**and**	**season**	**each**	**piece**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
切	这	肉	进入	小的	件	和	季节	每个	片	和	盐	和	胡椒	.

将肉切成小块，每块都用盐和胡椒粉调味。

[tʃɑːp] [ðə; ði] ['ʌnjənz] ['veri] [faɪn][ɔːr][pʊt][ðem; ðəm] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['graɪndər] ,

Chop	**the**	**onions**	**very**	**fine**	**or**	**put**	**them**	**through**	**the**	**meat**	**grinder**	**,**
劈	这	洋葱	非常	美好的	或者	放	他们	通过	这	肉	磨床	,

将洋葱切成非常细的碎末，或者用绞肉机绞碎。

[ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm] [braʊn] [ɪn][ðə; ði][fæt] .

and	**fry**	**them**	**brown**	**in**	**the**	**fat**	**.**
和	炒	他们	棕色的	在	这	胖的	.

用油煎至棕色。

[pʊt][ɪn][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [əb'zɔːrbd] [ɔːl][ðə; ði][fæt][ænd; ənd][ɪz]

Put	**in**	**the**	**meat**	**and**	**let**	**it**	**cook**	**until**	**it**	**has**	**absorbed**	**all**	**the**	**fat**	**and**	**is**
放	在	这	肉	和	让	它	厨师	直到	它	有	吸收	全部	这	胖的	和	是

['slaɪtli] [braʊn] .

slightly	**browned**	**.**
轻微地	棕色	.

放入肉，煮至吸收所有油脂并略呈褐色。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

适合美国厨房的实用意大利食(Practical Italian recipes for American)

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [brɔːθ] [ɔːr] [mɪlk] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ ˈtiː] [kʊk] ['oʊvər][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['faɪər] .

Add	**the**	**broth**	**or**	**milk**	**and**	**let**	**it**	**cook**	**over**	**a**	**moderate**	**fire**	**.**
添加	这	肉汤	或者	牛奶	和	让	它	厨师	超过	一个	缓和	火	.

加入肉汤或牛奶，用中火煮。

[æz; əz][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l][wɪð; wɪθ] [ðɪs] [stuː] [sɜːrv] [ˌmækə'roʊni] [bɔɪld] , [dreɪnd] [ænd; ənd] ['siːznd]

As	**a**	**vegetable**	**with**	**this**	**stew**	**serve**	**macaroni**	**boiled**	**,**	**drained**	**and**	**seasoned**
作为	一个	蔬菜	和	这	炖	服务	通心粉	煮沸	,	排水	和	经验丰富的

[wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] [-] [ænd; ənd] ['bʌtər] .

with	**tomato**	**sauce**	**[**	**10**	**]**	**and**	**butter**	**.**
和	番茄	酱	[	-	]	和	黄油	.

作为这道炖菜的配菜，可以将煮熟、沥干水分的通心粉用番茄酱[10]和黄油调味。

[ˌsiːnjə'riːnə] [ai'riːn] - . [-]

Signorina	**Irene**	**Merlani**	**.**	**[**	**10**	**]**
西尼奥里纳	艾琳	-	.	[	-	]

艾琳·梅拉尼小姐。[10]

[siː] [peɪdʒ][faɪv] .

See	**page**	**5**	**.**
看	页	5	.

参见第5页。

['pɪdʒɪns] [ɪn] ['kɔːrnmiːl]

PIGEONS	**IN**	**CORNMEAL**
鸽子	在	玉米粉

玉米粉鸽子

- [kɑːn][poʊ'lentə]

Piccioni	**con**	**Polenta**
-	康	玉米粥

Piccioni con Polenta

['pɪdʒɪns]

Pigeons
鸽子

鸽子

['bʌtər]

Butter
黄油

黄油

[tʃɑːpt] ['ʌnjən]

Chopped	**onion**
切碎	洋葱

切碎的洋葱

[stɑːk] , [ɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] ['buːjɑːn] [kjuːbz]

Stock	**,**	**or**	**boiling**	**water**	**and**	**bouillon**	**cubes**
库存	,	或者	沸腾	水	和	肉汤	立方体

高汤，或者沸水和浓汤宝

[seɪdʒ]

Sage
圣人

圣人

['jeloʊ] ['kɔːrnmiːl]
Yellow **cornmeal**
黄色的 玉米粉

黄玉米粉

[sɔːlt] , ['pepər]
Salt **,** **pepper**
盐 , 胡椒

盐、胡椒

[meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] ['kɔːrnmiːl] [mʌʃ] , ['θɜːrəli] [kʊkt] .
Make **a** **stiff** **cornmeal** **mush** **,** **thoroughly** **cooked** **.**
制作 一个 僵硬的 玉米粉 糊状物 , 彻底 煮熟 .

用玉米粉做成浓稠的糊状，彻底煮熟。

[kʌt] [ðə; ði] ['pɪdʒɪns] [ɪn]['kwɔːrtərz][ɔːr]['iːv(ə)n] ['smɔːlər] ['piːsɪz] .
Cut **the** **pigeons** **in** **quarters** **or** **even** **smaller** **pieces** **.**
切 这 鸽子 在 四分之一 或者 甚至 较小的 件 .

将鸽子切成四块，甚至更小的块。

[braʊn] [ðem; ðəm][ɪn] ['bʌtər] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] .
Brown **them** **in** **butter** **with** **salt** **,** **pepper** **and** **a** **little** **chopped** **onion** **.**
棕色的 他们 在 黄油 和 盐 , 胡椒 和 一个 小的 切碎 洋葱 .

用黄油、盐、胡椒粉和少许洋葱碎将它们煎至棕色。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [stɑːk] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][bɪt][ʌv; əv][seɪdʒ][ænd; ənd] [stuː] ['sloʊli] [fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər]
Cover **with** **stock** **,** **add** **a** **bit** **of** **sage** **and** **stew** **slowly** **for** **an** **hour**
覆盖 和 库存 , 添加 一个 少量 的 圣人 和 炖 缓慢地 为了 一个 小时
[ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] .
and **a** **half** **.**
和 一个 一半 .

倒入高汤，加入少许鼠尾草，慢炖一个半小时。

[ɪf] [ðə; ði][bɜːrdz][ɑːr; ər] [jʌŋ] [les] [taɪm] [wɪl] [duː] .
If **the** **birds** **are** **young** **less** **time** **will** **do** **.**
如果 这 鸟类 是 年轻的 较少的 时间 将要 做 .

如果鸟儿还小，时间就短一些。

[laɪn] [ə; eɪ] [raʊnd] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [mʌʃ] , ['hɔləud] [aʊt] .
Line **a** **round** **dish** **with** **the** **mush** **,** **hollowed** **out** **.**
线 一个 圆形的 盘子 和 这 糊状物 , 空心的 出去 .

将粥铺在挖空的圆形盘子里。

[leɪ] [ðə; ði] ['pɪdʒɪns] [wɪð; wɪθ][ðer; ðər] [sɔːs] [ˌɪn'saɪd][ʌv; əv] [ðɪs] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .
Lay **the** **pigeons** **with** **their** **sauce** **inside** **of** **this** **and** **serve** **hot** **.**
莱 这 鸽子 和 他们的 酱 里面 的 这 和 服务 热的 .

将鸽子连同酱汁一起放在这个容器里，趁热食用。

['smʌðəd] ['tʃɪkɪn]
SMOTHERED **CHICKEN**
窒息 鸡

焖鸡

[stuːfɑːtoʊ][ˌdiː 'aɪ]['pɑːloʊ]
Stufato **di** **Pollo**
斯图法托 迪 鸡肉

鸡肉烤肉

[ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] ([ðɪs] [ɪz][æn; ən] ['eksələnt] [wei] [tuː; tə] [kʊk] [ə; eɪ] [tʌf] [faʊl])
A **chicken** **(** **this** **is** **an** **excellent** **way** **to** **cook** **a** **tough** **fowl** **)**
一个 鸡 (这 是 一个 出色的 方式 到 厨师 一个 艰难的 鸡)

一只鸡（这是烹饪难嚼禽肉的绝佳方法）

[fɔːr][ɑːz] .
4 **oz** **.**
4 盎司 .

4盎司

[fæt] , [hæf] ['bʌtər] [ænd; ənd][hæf][lɑːrd] , [ɔːr]['eni] ['sʌbstɪtuːt]
fat **,** **half** **butter** **and** **half** **lard** **,** **or** **any** **substitute**
胖的 , 一半 黄油 和 一半 猪油 , 或者 任何 代替

脂肪，一半黄油和一半猪油，或任何替代品

[wʌn][kʌp][tə'meɪtoʊz] [stuːd] [daʊn] [ænd; ənd][pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv]
1 **cup** **tomatoes** **stewed** **down** **and** **put** **through** **a** **sieve**
1 杯子 西红柿 炖 向下 和 放 通过 一个 筛

杯番茄炖煮后过筛

[wʌn]['kærət]
1 **carrot**
1 胡萝卜

1根胡萝卜

[wʌn]['ʌnjən]
1 **onion**
1 洋葱

1个洋葱

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
Boiling **water**
沸腾 水

开水

[wʌn] [stɔːk] ['seləri]
1 **stalk** **celery**
1 茎 芹菜

根芹菜

[kʌt] [ʌp][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ,
Cut **up** **the** **chicken** **,**
切 向上 这 鸡 ,

将鸡肉切块，

[rʌb] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ðə; ði][lɑːrd][ænd; ənd] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] ['ʌðər] [hæf][ʌv; əv][ðə; ði][fæt] .
rub **it** **with** **the** **lard** **and** **brown** **it** **in** **the** **other** **half** **of** **the** **fat** **.**
擦 它 和 这 猪油 和 棕色的 它 在 这 其他 一半 的 这 胖的 .

用猪油涂抹，然后在另一半油脂中煎至棕色。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [streɪnd] [tə'meɪtoʊ] , [ðen] [ðə; ði] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] ,
Add **the** **strained** **tomato** **,** **then** **the** **finely** **chopped** **onion** **,**
添加 这 紧张 番茄 , 然后 这 精细地 切碎 洋葱 ,

加入沥干水分的番茄，然后加入切碎的洋葱。

['faɪnəli][ðə; ði]['kærət][ænd; ənd] ['seləri] [kʌt]['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] , [ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt]
finally **the** **carrot** **and** **celery** **cut** **into** **small** **pieces** **,** **and** **season** **with** **salt**
最后 这 胡萝卜 和 芹菜 切 进入 小的 件 , 和 季节 和 盐
[ænd; ənd] ['pepər] .
and **pepper** **.**
和 胡椒 .

最后将胡萝卜和芹菜切成小块，用盐和胡椒粉调味。

[let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] ['pɜːrfɪktli] ['tendər] , ['ædɪŋ] [hɑːt]['wɔːtər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [mɔɪst] ,

Let	it	simmer	slowly	until	perfectly	tender	,	adding	hot	water	enough	to	keep	it	moist	,
让	它	煨	缓慢地	直到	完美	投标	,	添加	热的	水	足够的	到	保持	它	潮湿	,

小火慢炖至完全软烂，期间加入适量热水保持水分。

[frʌm; frəm][taɪm][tuː; tə][taɪm] , [æz; əz][ðə; ði] [streɪnd] [tə'meɪtoʊ] [kʊks] [ə'weɪ] .

from	time	to	time	,	as	the	strained	tomato	cooks	away	.
从	时间	到	时间	,	作为	这	紧张	番茄	厨师	离开	.

不时地，随着滤出的番茄汁在烹煮过程中蒸发掉。

[ˌsiːnjə'riːnə][aɪ'riːn] - .

Signorina	Irene	Merlani	.
西尼奥里纳	艾琳	-	.

艾琳·梅拉尼小姐。

['tʃɪkɪn] ['ɑːlə] [kəkʃɪeɪ'tɔːrə]

CHICKEN	ALLA	CACCIATORA
鸡	阿拉	猎人

猎人式鸡肉

['pɑːloʊ]['ɑːlə][kəkʃɪeɪ'tɔːrə]

Pollo	alla	Cacciatora
鸡肉	阿拉	猎人

猎人鸡

[ə; eɪ] ['tʃɪkɪn]

A	chicken
一个	鸡

一只鸡

[wʌn][paɪnt] [freʃ] [ɔːr] [kænd] [tə'meɪtoʊz]

1	pint	fresh	or	canned	tomatoes
1	品脱	新鲜的	或者	罐装	西红柿

品脱新鲜或罐装番茄

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

[fæt][sɔːlt][pɔːrk][ɔːr]['beɪkən]

fat	salt	pork	or	bacon
胖的	盐	猪肉	或者	熏肉

肥咸猪肉或培根

['flaʊər]

Flour
面粉

面粉

[sɪks] [swiːt] [griːn] ['pepərz]

6	sweet	green	peppers
6	甜的	绿色的	辣椒

6个甜青椒

[ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː]['miːdiəm] [saɪzd] ['ʌnjənz]

2	or	3	medium	sized	onions
2	或者	3	中等的	尺寸	洋葱

2到3个中等大小的洋葱

[graɪnd][ɔːr][tʃɑːp][ðə; ði][sɔːlt][pɔːrk][ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['fraɪɪŋ][pæn][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['ʌnjənz]
Grind **or** **chop** **the** **salt** **pork** **and** **put** **in** **a** **large** **frying** **pan** **with** **the** **onions**
研磨 或者 劈 这 盐 猪肉 和 放 在 一个 大的 煎炸 平底锅 和 这 洋葱
[slaɪst] [θɪn] .
sliced **thin** **.**
切片 薄的 .

将咸肉绞碎或切碎，放入一个大煎锅中，加入切成薄片的洋葱。

[fraɪ][ðə; ði]['ʌnjənz] ['sloʊli] [ænd; ənd] ['kerfəli] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər]['goʊldən] [braʊn] .
Fry **the** **onions** **slowly** **and** **carefully** **until** **they** **are** **golden** **brown** **.**
炒 这 洋葱 缓慢地 和 小心 直到 他们 是 金的 棕色的 .

将洋葱慢慢小心地煎至金黄色。

[skɪm] [ðem; ðəm] [aʊt] .
Skim **them** **out** **.**
撇去 他们 出去 .

撇去它们。

[kʌt] [ʌp][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , ['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði] ['piːsɪz] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ,
Cut **up** **the** **chicken** **,** **sprinkle** **the** **pieces** **with** **flour** **,** **salt** **and** **pepper** **,**
切 向上 这 鸡 , 撒 这 件 和 面粉 , 盐 和 胡椒 ,

将鸡肉切块，在鸡块上撒上面粉、盐和胡椒粉。

[ænd; ənd][soʊ'teɪ][ɪn][ðə; ði][fæt] [wɪtʃ] [rɪ'meɪnz] [ɪn][ðə; ði]['fraɪɪŋ] [pæn] .
and **sauté** **in** **the** **fat** **which** **remains** **in** **the** **frying** **pan** **.**
和 炒 在 这 胖的 哪个 遗迹 在 这 煎炸 平底锅 .

然后用煎锅里剩下的油翻炒。

[wen] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪz] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][tə'meɪtoʊz][ænd; ənd] [griːn] ['pepərz] [ænd; ənd][pʊt]
When **the** **chicken** **is** **brown** **add** **the** **tomatoes** **and** **green** **peppers** **and** **put**
什么时候 这 鸡 是 棕色的 添加 这 西红柿 和 绿色的 辣椒 和 放
[bæk] [ðə; ði] ['ʌnjənz] .
back **the** **onions** **.**
后退 这 洋葱 .

鸡肉煎至棕色后，加入西红柿和青椒，再把洋葱放回锅里。

[wen] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][hæv; həv] [kʊkt] [daʊn] [tuː; tə][ə; eɪ] [θɪk] ['greɪvi] [kiːp] ['ædɪŋ] [ɪ'nʌf] [hɑːt]
When **the** **vegetables** **have** **cooked** **down** **to** **a** **thick** **gravy** **keep** **adding** **enough** **hot**
什么时候 这 蔬菜 有 煮熟 向下 到 一个 厚的 肉汁 保持 添加 足够的 热的
['wɔːtər][tuː; tə] [prɪ'vent] [ðer; ðər] ['bɜːrnɪŋ] .
water **to** **prevent** **their** **burning** **.**
水 到 防止 他们的 燃烧 .

当蔬菜煮成浓稠的肉汁时，要不断加入热水，防止烧焦。

['kʌvər] [ðə; ði][pæn] ['taɪtli] [ænd; ənd] ['sɪmər] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪz] ['veri] ['tendər] .
Cover **the** **pan** **tightly** **and** **simmer** **until** **the** **chicken** **is** **very** **tender** **.**
覆盖 这 平底锅 紧紧 和 煨 直到 这 鸡 是 非常 投标 .

盖紧锅盖，小火慢炖至鸡肉非常软嫩。

[ðɪs] [æn; ən] ['eksələnt] [weɪ] [tuː; tə] [kʊk] [tʌf] ['tʃɪkɪnz] .
This **an** **excellent** **way** **to** **cook** **tough** **chickens** **.**
这 一个 出色的 方式 到 厨师 艰难的 鸡 .

这是烹饪老鸡肉的绝佳方法。

[faʊlz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [bɔɪld] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] ,
Fowls **which** **have** **been** **boiled** **may** **be** **cooked** **in** **this** **way** **,**
家禽 哪个 有 到过 煮沸 可能 是 煮熟 在 这 方式 ,

煮熟的家禽也可以用这种方法烹饪。

[bʌt; bət][ʌv; əv] [kɔːrs] [jʌŋ] [ænd; ənd]['tendər] ['tʃɪkɪnz] [wɪl] [hæv; həv][ðə; ði]['faɪnər]['fleɪvər] .
but **of** **course** **young** **and** **tender** **chickens** **will** **have** **the** **finer** **flavor** **.**
但 的 课程 年轻的 和 投标 鸡 将要 有 这 更精细 味道 .

当然，鲜嫩的幼鸡味道会更好。

[bɔɪld] [faʊl] [wɪð; wɪθ] [raɪs]
BOILED **FOWL** **WITH** **RICE**
煮沸 鸡 和 米

水煮鸡配米饭

['lɛsoʊ] [ˌdiː 'aɪ]['pɑːloʊ][kɑːl]['riːsoʊ]
Lesso **di** **Pollo** **col** **Riso**
莱索 迪 鸡肉 科尔 里索

Lesso di Pollo col Riso

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[raɪs]
rice
米

米

[ə; eɪ] [faʊl] ['suːtəb(ə)l][fɔːr; fər] ['bɔɪlɪŋ]
A **fowl** **suitable** **for** **boiling**
一个 鸡 合适的 为了 沸腾

适合水煮的家禽

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]
Salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

['bʌtər]
Butter
黄油

黄油

['greɪtɪd] [tʃiːz]
Grated **cheese**
磨碎的 奶酪

磨碎的奶酪

[kʌt] [ʌp][ðə; ði] [faʊl] [ænd; ənd][bɔɪl] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['tendər] .
Cut **up** **the** **fowl** **and** **boil** **until** **it** **is** **tender** **.**
切 向上 这 鸡 和 熬 直到 它 是 投标 .

将家禽切块，煮至软烂。

[wɑːʃ] [ðə; ði][raɪs][ænd; ənd] [blæntʃ] [ˌaɪ 'tiː][baɪ] ['letɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ]
Wash **the** **rice** **and** **blanch** **it** **by** **letting** **it** **come** **to** **a** **boil** **and** **cook** **a**
洗 这 米 和 焯水 它 经过 出租 它 来 到 一个 熬 和 厨师 一个
[fjuː] ['mɪnɪts] [ɪn]['sɔːltɪd]['wɔːtər] .
few **minutes** **in** **salted** **water** **.**
很少 分钟 在 咸的 水 .

将米淘洗干净，放入盐水中煮沸，焯水几分钟。

['fɪnɪʃ] ['kʊkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [brɔːθ] [frʌm; frəm][ðə; ði] [bɔɪld] [faʊl] .
Finish **cooking** **it** **in** **the** **broth** **from** **the** **boiled** **fowl** **.**
结束 烹饪 它 在 这 肉汤 从 这 煮沸 鸡 .

用煮家禽的汤汁将其煮熟。

[duː][nɑːt] [kʊk] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [lɔːŋ] [ɔːr][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['mʌʃi] .

Do	**not**	**cook**	**it**	**too**	**long**	**or**	**it**	**will**	**be**	**mushy**	**.**
做	不是	厨师	它	也	长的	或者	它	将要	是	糊状	.

不要煮太久，否则会变得软烂。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [brɔːθ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm][tuː; tə][biː; bi] [ʃʊr] [ðə; ði][raɪs][ɪz][nɑːt] [tuː] [wet]

Add	**the**	**broth**	**a**	**little**	**at**	**a**	**time**	**to**	**be**	**sure**	**the**	**rice**	**is**	**not**	**too**	**wet**
添加	这	肉汤	一个	小的	在	一个	时间	到	是	当然	这	米	是	不是	也	湿的

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] .

when	**it**	**is**	**done**	**.**
什么时候	它	是	完毕	.

分次少量加入肉汤，确保米饭煮好后不会太湿。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['bʌtər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [eg] [joʊk][tuː; tə][baɪnd][ˌaɪ 'tiː][dʒʌst]

Season	**with**	**cheese**	**and**	**butter**	**and**	**add**	**the**	**egg**	**yolk**	**to**	**bind**	**it**	**just**
季节	和	奶酪	和	黄油	和	添加	这	蛋	蛋黄	到	绑定	它	只是

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['teɪkən][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] .

as	**it**	**is**	**taken**	**from**	**the**	**fire**	**.**
作为	它	是	已采取	从	这	火	.

趁热加入奶酪和黄油调味，再加入蛋黄使其粘合。

[sɜːrv] [æz; əz][ə; eɪ]['bɔːrdər][ə'raʊnd][ðə; ði] [faʊl] .

Serve	**as**	**a**	**border**	**around**	**the**	**fowl**	**.**
服务	作为	一个	边界	大约	这	鸡	.

用作家禽周围的边框。

['stʌfɪŋ] [fɔːr; fər] [roʊst] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] ['tɜːrki]

STUFFING	**FOR**	**ROAST**	**CHICKEN**	**OR**	**TURKEY**
馅	为了	烤	鸡	或者	火鸡

烤鸡或烤火鸡的馅料

[rɪ'pɪeɪnəʊ]

Ripieno
里皮诺

里皮耶诺

[ˌtuː'tuː] [smɔːl] [lɪŋk] ['sɒsɪdʒɪz]

2	**small**	**link**	**sausages**
2	小的	关联	香肠

2根小香肠

['dʒɪbləts][ʌv; əv][ðə; ði] [faʊl]

Giblets	**of**	**the**	**fowl**
鸡杂	的	这	鸡

家禽的内脏

[wʌn][kʌp][draɪ] ['bredkrʌmz]

1	**cup**	**dry**	**breadcrumbs**
1	杯子	干燥	面包屑

杯干面包屑

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['drɪpɪŋ]

1	**tablespoon**	**drippings**
1	汤匙	滴落物

1汤匙油滴

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[ə; eɪ] [fjuː] [draɪd] ['mʌʃrʊmz] [-]

A	few	dried	mushrooms	[	11	]
一个	很少	干燥	蘑菇	[	-	]

几朵干蘑菇[11]

['nʌtmeg]

Nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

['veri] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər]

Very	little	salt	and	pepper
非常	小的	盐	和	胡椒

少许盐和胡椒

[eɪt] [ɔːr] - [lɑːrdʒ] ['roʊstɪd] ['tʃesˌnʌt]

8	or	10	large	roasted	chestnuts
8	或者	-	大的	烤	栗子

8或10颗大烤栗子

[braʊn] [ðə; ði] ['sɒsɪdʒɪz] [ænd; ənd] ['dʒɪbləts] [ɪn] ['drɪpɪŋ] .

Brown	the	sausages	and	giblets	in	drippings	.
棕色的	这	香肠	和	鸡杂	在	滴落物	.

用鸡油将香肠和鸡杂煎至金黄。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['sɪmər] [ʌn'tɪl] [kʊkt] .

Add	a	cup	of	boiling	water	and	simmer	until	cooked	.
添加	一个	杯子	的	沸腾	水	和	煨	直到	煮熟	.

加入一杯沸水，小火慢炖至熟透。

[skɪm] [ðem; ðəm] [frʌm; frəm] [ðer; ðər] [brɔːθ] [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] [tuː; tə] [soʊk] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] .

Skim	them	from	their	broth	and	put	the	bread	crumbs	to	soak	in	it	.
撇去	他们	从	他们的	肉汤	和	放	这	面包	面包屑	到	浸泡	在	它	.

撇去鱼肉表面的浮沫，将面包屑放入汤中浸泡。

[skɪn] [ðə; ði] ['sɒsɪdʒɪz] [ænd; ənd] [tʃɑːp] [ɔːr] [graɪnd] [ðem; ðəm] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['dʒɪbləts] ,

Skin	the	sausages	and	chop	or	grind	them	together	with	the	giblets	,
皮肤	这	香肠	和	劈	或者	研磨	他们	一起	和	这	鸡杂	,

香肠去皮后，与鸡杂一起切碎或绞碎。

['tʃesˌnʌt] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [wɑːʃt] [ænd; ənd] [soʊkt] [ɪn] [wɔːrm] ['wɔːtər] .

chestnuts	and	the	mushrooms	which	have	been	washed	and	soaked	in	warm	water	.
栗子	和	这	蘑菇	哪个	有	到过	洗过	和	浸泡过	在	温暖的	水	.

栗子和蘑菇都已洗净并用温水浸泡过。

[mɪks] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] .

Mix	thoroughly	with	the	bread	crumbs	.
混合	彻底	和	这	面包	面包屑	.

与面包屑充分混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] [bred] [krʌmz] [ɔːr] [hɑːt] ['wɔːtər] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɑːt] [ðə; ði] [raɪt] [kən'sɪstənsi] .

Add	more	bread	crumbs	or	hot	water	if	it	is	not	the	right	consistency	.
添加	更多的	面包	面包屑	或者	热的	水	如果	它	是	不是	这	正确的	一致性	.

如果稠度不合适，可以再加些面包屑或热水。

['dʌb(ə)l] [ðə; ði] ['kwɑːntəti] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['tɜːrki] .

Double	the	quantity	for	a	turkey	.
双倍的	这	数量	为了	一个	火鸡	.

如果是火鸡，用量加倍。

[ðɪs] ['dresɪŋ] [ɪz] ['veri] [naɪs] [slaɪst] [koʊld] . [-]
This dressing is very nice sliced cold . [11]
这 敷料 是 非常 好的 切片 寒冷的 . [-]

这种酱汁切片冷吃也很好吃。[11]

[siː] [peɪdʒ][faɪv] .
See page 5 .
看 页 5 .

参见第5页。

[swiːts]
Sweets
糖果

甜点

['tʃɔːklət] ['pʊdɪŋ]
CHOCOLATE PUDDING
巧克力 布丁

巧克力布丁

[buːdiːnoʊ][ˌdiː 'aɪ] [ˌtʃɒkə'lɑːtə]
Budino di Cioccolata
布迪诺 迪 巧克力

巧克力布丁

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]
2 cups milk
2 杯子 牛奶

杯牛奶

[θriː] [egz]
3 eggs
3 鸡蛋

3个鸡蛋

1½ [skwer] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]
1½ squares unsweetened chocolate
1½ 正方形 无糖 巧克力

1.5块无糖巧克力

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[θriː][ɑːz] . [graʊnd] [ˌmækə'ruːn]
3 oz . ground macaroons
3 盎司 . 地面 马卡龙

3盎司磨碎的马卡龙

[meɪk] [ə; eɪ] ['kʌstərd] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [egz] , [mɪlk] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['tʃɔːklət] .
Make a custard of the eggs , milk , sugar and chocolate .
制作 一个 蛋奶冻 的 这 鸡蛋 , 牛奶 , 糖 和 巧克力 .

用鸡蛋、牛奶、糖和巧克力做成蛋奶糊。

[kʊk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] .
Cook it in a double boiler until it thickens .
厨师 它 在 一个 双倍的 锅炉 直到 它 增厚 .

用双层蒸锅煮至浓稠。

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ]['faɪər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] ['faɪnli] [graʊnd] [ˌmækə'ruːn] ,
Take from the fire and add the finely ground macaroons ,
拿 从 这 火 和 添加 这 精细地 地面 马卡龙 ,

从火上移开，加入磨碎的马卡龙粉。

['stɜːrɪŋ] [ænd; ənd] ['biːtɪŋ] [ðə; ði]['mɪkstʃər] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [smuːð] .

stirring	and	beating	the	mixture	until	it	is	smooth	.
搅拌	和	殴打	这	混合物	直到	它	是	光滑的	.

搅拌并搅打混合物直至顺滑。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] [moʊld] [ænd; ənd] [tʃɪl] ['θɜːrəli] [ɑːn][ðə; ði][aɪs] .

Pour	into	a	buttered	mould	and	chill	thoroughly	on	the	ice	.
倒	进入	一个	涂黄油的	模具	和	寒意	彻底	在	这	冰	.

倒入涂抹了黄油的模具中，放在冰上彻底冷却。

[ˌsiːnjə'riːnə] [ai'riːn] - .

Signorina	Irene	Merlani	.
西尼奥里纳	艾琳	-	.

艾琳·梅拉尼小姐。

[ˌzɑːbə'joʊniː]

ZABAIONE
扎巴因

扎巴伊奥内

[wʌn] ['waɪnˌglæs] [mɑːr'sɑːlə][ɔːr] [mə'dɪrə] [waɪn] (¼ [kʌp])

1	wineglass	Marsala	or	Madeira	wine	(	¼	cup	)
1	酒杯	玛萨拉	或者	马德拉	葡萄酒	(	¼	杯子	)

杯马萨拉酒或马德拉酒（¼ 杯）

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər]

1	tablespoon	sugar
1	汤匙	糖

1汤匙糖

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[biːt] [ðə; ði] [egz] , [biːt] [ɪn][ðə; ði] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [waɪn] .

Beat	the	eggs	,	beat	in	the	sugar	,	add	the	wine	.
打	这	鸡蛋	,	打	在	这	糖	,	添加	这	葡萄酒	.

将鸡蛋打散，加入糖搅拌均匀，再加入葡萄酒。

[kʊk] ['oʊvər][ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] , ['biːtɪŋ] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['mɪkstʃər] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .

Cook	over	a	slow	fire	,	beating	constantly	until	the	mixture	begins	to	thicken	.
厨师	超过	一个	慢的	火	,	殴打	不断地	直到	这	混合物	开始	到	加厚	.

用小火慢煮，不断搅拌，直到混合物开始变稠。

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [biːt] [ə; eɪ]['moʊmənt][soʊ][ðə; ði]['mɪkstʃər] [wɪl]

Take	from	the	fire	and	continue	to	beat	a	moment	so	the	mixture	will
拿	从	这	火	和	继续	到	打	一个	片刻	所以	这	混合物	将要

[nɑːt] [kʊk] [tuː; tə][ðə; ði][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][hɑːt]['ves(ə)l] .

not	cook	to	the	side	of	the	hot	vessel	.
不是	厨师	到	这	边	的	这	热的	血管	.

从火上移开，继续搅拌片刻，以免混合物粘在热锅的侧壁上煮熟。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə; eɪ] [smuːð] , ['frɔːθi] [kriːm] .

It	should	be	a	smooth	,	frothy	cream	.
它	应该	是	一个	光滑的	,	泡沫状的	奶油	.

它应该是质地顺滑、泡沫丰富的乳霜。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['iːtn] [hɑːt] , [pɔːd] ['oʊvər] [spʌndʒ] [keɪk] [ɔːr] [sɜːrvd] [ɪn] [tɔːl] ['glæsɪz] .

It	is	eaten	hot	,	poured	over	sponge	cake	or	served	in	tall	glasses	.
它	是	吃	热的	,	倾倒	超过	海绵	蛋糕	或者	服务	在	高的	眼镜	.

可以趁热食用，浇在海绵蛋糕上，或者盛在高脚杯中享用。

[ə; eɪ][skænt] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [baɪ] [wei] [ʌv; əv][və'raɪəti] .

A	**scant**	**teaspoon**	**of**	**cinnamon**	**may**	**be**	**added**	**by**	**way**	**of**	**variety**	**.**
一个	稀少	茶匙	的	肉桂	可能	是	额外	经过	方式	的	种类	.

为了增添风味，可以加入一小勺肉桂粉。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [best] [tuː; tə] [kʊk] [ˌzɑːbə'joʊniː][ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ɔːr][ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] [set] ['ɪntuː][ə; eɪ]['lɑːrdʒər] [wʌn][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

It	**is**	**best**	**to**	**cook**	**Zabaione**	**in**	**a**	**double**	**boiler**	**or**	**in**	**a**	**dish**	**set**	**into**	**a**	**larger**	**one**	**of**	**boiling**	**water**	**,**
它	是	最好的	到	厨师	扎巴因	在	一个	双倍的	锅炉	或者	在	一个	盘子	放	进入	一个	更大的	一	的	沸腾	水	,

最好用双层蒸锅烹制萨芭雍，或者用一个碗放在盛有沸水的大碗里烹制。

[tuː; tə] [prɪ'vent] [ɪts] ['kɜːrdl] .

to	**prevent**	**its**	**curdling**	**.**
到	防止	它是	凝固	.

防止凝固。

['ɔrɪndʒ] [ɔːr] ['ʌðər] [fruːt][dʒuːs] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] [fɔːr; fər][ðə; ði][waɪn] ,

Orange	**or**	**other**	**fruit**	**juice**	**may**	**be**	**substituted**	**for**	**the**	**wine**	**,**
橙子	或者	其他	水果	汁	可能	是	替代	为了	这	葡萄酒	,

可以用橙汁或其他果汁代替葡萄酒。

[bʌt; bət][mɑːr'sɑːlə][ɪz][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][ænd; ənd] [ɔː'θentɪk] [ɪn'griːdiənt] .

but	**Marsala**	**is**	**the**	**original**	**and**	**authentic**	**ingredient**	**.**
但	玛萨拉	是	这	原来的	和	真正的	成分	.

但玛萨拉酒才是正宗的原始原料。

[meɪd] [wɪð; wɪθ][fruːt][dʒuːs][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [æn; ən][ək'septəb(ə)l] ['pʊdɪŋ] [sɔːs] .

Made	**with**	**fruit**	**juice**	**it**	**becomes**	**an**	**acceptable**	**pudding**	**sauce**	**.**
制成	和	水果	汁	它	变成	一个	可接受	布丁	酱	.

用果汁制成后，它就成了一种不错的布丁酱。

[pen'sjəune]['sæntə]['keɪtərɪnə] , [siˈenə, 'sjenɑː] .

Pensione	**Santa**	**Caterina**	**,**	**Siena**	**.**
养老金	圣诞老人	卡特琳娜	,	锡耶纳	.

圣卡特琳娜旅馆，锡耶纳。

[mɒn] [blæŋk]

MONT	**BLANC**
蒙特	布兰克

勃朗峰

['mɑːnti][biː'ɑːŋkoʊ] , ['doʊltʃeɪ][ˌdiː 'aɪ] -

Monte	**Bianco**	**,**	**Dolce**	**di**	**Castagne**
蒙特	比安科	,	杜尔切	迪	-

白山，多尔塞迪卡斯塔尼

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[frentʃ] [ɔːr][ɪ'tæliən] ['tʃesˌnʌt]

French	**or**	**Italian**	**chestnuts**
法语	或者	意大利语	栗子

法国栗子或意大利栗子

[mɪlk] , ['ʃʊgər] , [wɪpt] [kriːm] , ['sɪnəmən]

Milk	**,**	**sugar**	**,**	**whipped**	**cream**	**,**	**cinnamon**
牛奶	,	糖	,	鞭打	奶油	,	肉桂

牛奶、糖、鲜奶油、肉桂

[bɔɪl] [ðə; ði] ['tʃesˌnʌt] [fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] [ænd; ənd] [ðen] [piːl] [ɔːf] [ðə; ði] ['ʃɛlz] [ænd; ənd] ['ɪnər] [skɪnz]

Boil	**the**	**chestnuts**	**for**	**two**	**hours**	**and**	**then**	**peel**	**off**	**the**	**shells**	**and**	**inner**	**skins**
熬	这	栗子	为了	二	小时	和	然后	果皮	离开	这	贝壳	和	内	皮肤

.

:

.

将栗子煮两个小时，然后剥去外壳和内皮。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɪlk] , [ænd; ənd] [mæʃ] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] ,

Put	**them**	**over**	**the**	**fire**	**with**	**a**	**little**	**milk**	**,**	**and**	**mash**	**them**	**to**	**a**	**paste**	**,**
放	他们	超过	这	火	和	一个	小的	牛奶	,	和	捣碎	他们	到	一个	粘贴	,

将它们放在火上，加少许牛奶，捣成糊状。

['ædɪŋ] [mɔːr] [mɪlk] [ɪf] ['nesəseri] , [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] [ʌv; əv] [ə'baʊt] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv] [mæʃt] ['pə'tetoz] .

adding	**more**	**milk**	**if**	**necessary**	**,**	**to**	**make**	**them**	**of**	**about**	**the**	**consistency**	**of**	**mashed**	**potatoes**	**.**
添加	更多的	牛奶	如果	必要的	,	到	制作	他们	的	关于	这	一致性	的	捣碎	土豆	.

必要时可添加更多牛奶，使其达到类似土豆泥的稠度。

['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .

Flavor	**with**	**sugar**	**and**	**cinnamon**	**.**
味道	和	糖	和	肉桂	.

用糖和肉桂调味。

[pæs] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ɔːr] [pə'teɪtoʊ] ['raɪsər] [tuː; tə] [fɔːrm] [ə; eɪ] [maʊnd] [ɑːn] [ðə; ði] [pleɪt] [ɑːn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [mɒn] [blæŋk] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [sɜːrvd] .

Pass	**them**	**through**	**a**	**sieve**	**or**	**potato**	**ricer**	**to**	**form**	**a**	**mound**	**on**	**the**	**plate**	**on**	**which**	**the**	**Mont**	**Blanc**	**is**	**to**	**be**	**served**	**.**
经过	他们	通过	一个	筛	或者	土豆	碾米机	到	形式	一个	冢	在	这	盘子	在	哪个	这	蒙特	布兰克	是	到	是	服务	.

将它们过筛或用土豆压泥器压成小山状，放在盛放勃朗峰蛋糕的盘子上。

['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['dʒenərəs] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] [wɪpt] [kriːm] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Decorate	**with**	**a**	**generous**	**quantity**	**of**	**whipped**	**cream**	**just**	**before**	**serving**	**.**
装饰	和	一个	慷慨的	数量	的	鞭打	奶油	只是	前	服务	.

上菜前，用大量的鲜奶油装饰。

[və'nɪlə] [ɔːr] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [waɪn] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ] [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] .

Vanilla	**or**	**a**	**little**	**wine**	**may**	**be**	**used**	**for**	**flavoring**	**instead**	**of**	**cinnamon**	**.**
香草	或者	一个	小的	葡萄酒	可能	是	用过的	为了	调味	反而	的	肉桂	.

可以用香草或少量葡萄酒代替肉桂来调味。

[meəri'etə] [ˌɪ'ɛri]

Marietta	**Ieri**
玛丽埃塔	耶里

玛丽埃塔·伊里

[nʌt] [keɪk]

NUT	**CAKE**
坚果	蛋糕

坚果蛋糕

¼ ['el biː] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

[raɪs] ['flaʊər]
rice **flour**
米 面粉

米粉

[sɪks] [ɑːz] .
6 **oz** **.**
6 盎司 .

6盎司

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[fɔːr] [ɑːz] .
4 **oz** **.**
4 盎司 .

4盎司

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[fɔːr] [egz]
4 **eggs**
4 鸡蛋

4个鸡蛋

[və'nɪlə]
Vanilla
香草

香草

[fɔːr] [ɑːz] .
4 **oz** **.**
4 盎司 .

4盎司

['ɑːməndz] [ænd; ənd] ['fɪlbərt]
almonds **and** **filberts**
杏仁 和 榛子

杏仁和榛子

[blæntʃ] [ðə; ði] ['ɑːməndz] [ænd; ənd] ['fɪlbərt] [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] ['θɜːrəli] .
Blanch **the** **almonds** **and** **filberts** **and** **dry** **them** **thoroughly** **.**
布兰奇 这 杏仁 和 榛子 和 干燥 他们 彻底 .

将杏仁和榛子焯水，然后彻底晾干。

[graɪnd] [ðem; ðəm] ['veri] [faɪn] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [raɪs] ['flaʊər] [ænd; ənd] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz]
Grind **them** **very** **fine** **and** **mix** **with** **the** **rice** **flour** **and** **two** **tablespoons**
研磨 他们 非常 美好的 和 混合 和 这 米 面粉 和 二 汤匙
[ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʃʊgər] .
of **the** **sugar** **.**
的 这 糖 .

将它们磨成非常细的粉末，与米粉和两汤匙糖混合。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [laɪt] [ænd; ənd] [biːt] [ɪn] [ðə; ði] [rest] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʃʊgər] .
Beat **the** **eggs** **light** **and** **beat** **in** **the** **rest** **of** **the** **sugar** **.**
打 这 鸡蛋 光 和 打 在 这 休息 的 这 糖 .

将鸡蛋打散，然后加入剩余的糖继续打散。

[pɔːr] [ðə; ði] [egz] ['ɪntuː][ðə; ði] ['ʌðər] ['mɪkstʃər][ænd; ənd] [biːt] [ɔːl] ['veri] [laɪt] .

Pour	**the**	**eggs**	**into**	**the**	**other**	**mixture**	**and**	**beat**	**all**	**very**	**light**	**.**
倒	这	鸡蛋	进入	这	其他	混合物	和	打	全部	非常	光	.

将鸡蛋倒入其他混合物中，轻轻搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd][kən'tɪnjuː][tuː; tə] [biːt] .

Add	**the**	**melted**	**butter**	**and**	**continue**	**to**	**beat**	**.**
添加	这	融化	黄油	和	继续	到	打	.

加入融化的黄油，继续搅拌。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] [loʊf] - [keɪk] [tɪn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Pour	**into**	**a**	**buttered**	**loaf**	**-**	**cake**	**tin**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
倒	进入	一个	涂黄油的	面包	-	蛋糕	锡	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	.

倒入抹了黄油的吐司蛋糕模具中，放入中等温度的烤箱烘烤。

['pɑːstə] [ˌmɑːrgə'riːtə]

PASTA	**MARGUERITA**
面食	玛格丽塔

玛格丽特意面

¼ ['el biː] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

[pə'teɪtoʊ]['flaʊər]

potato	**flour**
土豆	面粉

马铃薯粉

¼ ['el biː] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

['paʊdərd] ['ʃʊgər]

powdered	**sugar**
粉末状	糖

糖粉

[fɔːr] [egz]

4	**eggs**
4	鸡蛋

4个鸡蛋

['lemən] [dʒuːs]

Lemon	**juice**
柠檬	汁

柠檬汁

[biːt] [ðə; ði] [eg] [joʊk] ['θɜːrəli] [ænd; ənd] [biːt] [ɪn][ðə; ði] ['ʃʊgər] .

Beat	**the**	**egg**	**yolks**	**thoroughly**	**and**	**beat**	**in**	**the**	**sugar**	**.**
打	这	蛋	蛋黄	彻底	和	打	在	这	糖	.

将蛋黄充分打散，然后加入糖继续打散。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd] [biːt] [ɪn][ɔːl] ½ ['aʊər] .

Then	**add**	**the**	**flour**	**and**	**lemon**	**juice**	**and**	**beat**	**in**	**all**	**½**	**hour**	**.**
然后	添加	这	面粉	和	柠檬	汁	和	打	在	全部	½	小时	.

然后加入面粉和柠檬汁，搅拌半小时。

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] [draɪ][ænd; ənd][foʊld][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði][rest] .

Beat	**the**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**dry**	**and**	**fold**	**them**	**into**	**the**	**rest**	**.**
打	这	白人	的	这	鸡蛋	干燥	和	折叠	他们	进入	这	休息	.

将蛋白打发至干，然后拌入剩余的面糊中。

['bʌtər] [ə; eɪ] [moʊld] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .

Butter	**a**	**mould**	**and**	**sprinkle**	**with**	**powdered**	**sugar**	**.**
黄油	一个	模具	和	撒	和	粉末状	糖	.

在模具上涂抹黄油，然后撒上糖粉。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ðə; ði] [moʊld] [ænd; ənd] [beɪk] .

Pour	**into**	**the**	**mould**	**and**	**bake**	**.**
倒	进入	这	模具	和	烤	.

倒入模具烘烤。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kuːl] [tɜːrn] [aʊt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [moʊld] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .

When	**it**	**is**	**cool**	**turn**	**out**	**of**	**the**	**mould**	**and**	**sprinkle**	**with**	**powdered**	**sugar**	**.**
什么时候	它	是	凉爽的	转动	出去	的	这	模具	和	撒	和	粉末状	糖	.

冷却后从模具中取出，撒上糖粉。

-

BIGNÉ

-

比涅

[wʌn] [kʌp] ['flaʊər]

1	**cup**	**flour**
1	杯子	面粉

杯面粉

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtər]

1	**cup**	**water**
1	杯子	水

杯水

½ [kʌp] ['bʌtər]

½	**cup**	**butter**
½	杯子	黄油

半杯黄油

[θriː] [egz]

3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt]

A	**little**	**salt**
一个	小的	盐

少许盐

[bɔɪl] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [melt] [ðə; ði] ['bʌtər] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] .

Boil	**the**	**water**	**and**	**melt**	**the**	**butter**	**in**	**it**	**.**
熬	这	水	和	熔化	这	黄油	在	它	.

将水烧开，放入黄油融化。

[sɔːlt] [ˌaɪ 'tiː] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['flaʊər] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [waɪl] .

Salt	**it**	**,**	**add**	**the**	**flour**	**and**	**let**	**it**	**cook**	**a**	**little**	**while**	**.**
盐	它	,	添加	这	面粉	和	让	它	厨师	一个	小的	尽管	.

加盐，加入面粉，再煮一会儿。

[kuːl] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['biːtn] [egz] .

Cool	**and**	**add**	**the**	**beaten**	**eggs**	**.**
凉爽的	和	添加	这	被打败	鸡蛋	.

冷却后加入打散的鸡蛋。

[fɔːrm] [ðɪs] ['ɪntuː] - - , (['lɪt(ə)l] [keɪks] [ɔːr] ['kʊkiz]) [ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .

Form	**this**	**into**	**12**	**Bigné**	**,**	**(**	**little**	**cakes**	**or**	**cookies**	**)**	**and**	**bake**	**them**	**in**	**the**	**oven**	**.**
形式	这	进入	-	-	,	(	小的	蛋糕	或者	曲奇饼	)	和	烤	他们	在	这	烤箱	.

将此面团做成 12 个小蛋糕（或饼干），然后在烤箱中烘烤。

[wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [beɪkt] [splɪt] [ðem; ðəm] ['oʊpən] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['kʌstərd] ['fleɪvər]

When	they	are	baked	split	them	open	and	fill	with	a	custard	flavored
什么时候	他们	是	烘焙	分裂	他们	打开	和	充满	和	一个	蛋奶冻	调味

[wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .

with	vanilla	and	sprinkle	them	with	powdered	sugar	.
和	香草	和	撒	他们	和	粉末状	糖	.

烤好后，将它们切开，填入香草味的蛋奶沙司，并撒上糖粉。

[ˌsiːnjə'riːnə] [ai'riːn] - .

Signorina	Irene	Merlani	.
西尼奥里纳	艾琳	-	.

艾琳·梅拉尼小姐。

[-] [noʊt] :

Transcriber's	Note	:
转录员的	笔记	:

转录者注：

['maɪnər] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erərz] [hæv; həv] [bɪn] [kə'rektɪd] [wɪ'ðaʊt] [noʊt] .

Minor	typographical	errors	have	been	corrected	without	note	.
次要的	印刷	错误	有	到过	已更正	没有	笔记	.

已更正一些细微的印刷错误，未作任何说明。

[ɪregjʊ'lærɪtɪz] [ænd; ənd] [ˌinkən'sistənsiz] [ɪn] [ðə; ði] [tekst] [hæv; həv] [bɪn] [ri'teind] [æz; əz] ['prɪntɪd] .

Irregularities	and	inconsistencies	in	the	text	have	been	retained	as	printed	.
违规行为	和	不一致之处	在	这	文本	有	到过	保留	作为	打印	.

文本中的不规范之处和不一致之处均按印刷原样保留。

[ðə; ði] ['teɪbl] [ʌv; əv] ['kɑːntents] [wʌz; wəz] [nɑːt] ['prez(ə)nt] [ɪn] [ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] [tekst] [ænd; ənd] [hæz; həz]

The	Table	of	Contents	was	not	present	in	the	original	text	and	has
这	桌子	的	内容	曾是	不是	展示	在	这	原来的	文本	和	有

[bɪn] [prə'duːst] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['riːdɚz] [kən'viːniəns] .

been	produced	for	the	reader's	convenience	.
到过	生产	为了	这	读者的	方便	.

原文中没有目录，此处添加目录是为了方便读者阅读。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神